DAL 1887

IL GAZZETTINO

€ 1,20
ANNO 137 - N° 292

il Quotidiano del NordEst

Domenica 10 Dicembre 2023 FRIULI www.gazzettino.it

Udine
Luce e gas si moltiplicano i tentativi di truffa
A pagina III

La storia
Scandolara, il paese generoso dove batte un cuore boliviano
Pierobon a pagina 17

Calcio
Poker-show all'Udinese L'Inter torna prima in classifica
Riggio a pagina 20

Un mese senza Giulia, il lutto di un Paese

▶Domani il trigesimo L'omicidio, la fuga la cattura di Turetta

Angela Pederiva

Un mese senza Giulia, un mese di Giulia. Ricorre domani il trigesimo del "caso Cecchettin", 105esimo femminicidio in Italia nel 2023, ma vicenda unica nel suo genere per il dirompente impatto del delitto commesso da Filippo Turetta sul piano sociale, culturale, comunicativo e politico: due giovani italiani di buona famiglia, ex fidanzati, sembrano spariti nel nulla; tuttavia la testimonianza di un residente, le macchie di sangue, il filmato di un'aggressione e le tracce dell'auto delineano i contorni dell'orrore, che dopo una settimana di appelli vani e ricerche inconcludenti si materializza nel ritrovamento del corpo di lei e nella cattura di lui all'estero. Poi il rimpatrio, l'incarcerazione, l'autopsia, l'interrogatorio, i funerali, il rumore, tutto amplificato da un'esposizione mediatica con pochi precedenti: il dolore privato diventa un lutto (...)
Continua a pagina 2

CIMITERO La tomba di Giulia Cecchettin a Saonara

Il caso
Il ricordo di Saonara: dedicato a lei ogni giorno 11

Il sindaco di Saonara, Michela Lazzaro, ha annunciato che l'amministrazione comunale non permetterà che il ricordo di Giulia si dissolva nel tempo. «Ogni 11 del mese, una frase speciale sarà dedicata a Giulia sulla pagina del Comune». Un modo per ricordare non solo la sua assenza, ma anche la sua persistente presenza come simbolo della lotta contro la violenza sulle donne.

V. Compagno e Lucchin a pagina 3

L'analisi
Quali regole per rilanciare il mercato dei capitali

Giuseppe Vegas

Ci sono voluti più di dieci anni dalla fine della grande crisi economica del primo decennio del secolo, ma qualcosa inizia finalmente a muoversi anche da noi. In parlamento è in discussione un disegno di legge per il rilancio dei mercati finanziari, che verrà probabilmente approvato in tempi brevi. La scorsa settimana è stato presentato un Manifesto per lo sviluppo del mercato dei capitali, frutto dell'elaborazione congiunta di Borsa Italiana, del mondo universitario e della comunità finanziaria. Alla Sapienza di Roma si è tenuto un importante incontro tra accademici ed operatori. Sembra proprio che sia giunto il momento per passare dalle diagnosi alla cura.

La scarsa consistenza o, meglio, l'irrilevanza del mercato finanziario italiano dipende sostanzialmente da due fenomeni. In primo luogo, le conseguenze della crisi, che hanno costretto ad orientare l'azione complessiva di governo, autorità di regolamentazione dei mercati e magistratura quasi esclusivamente per garantire la massima tutela degli investitori. Si è agito per prevenire il più possibile i rischi a loro danno e si è incrementata l'attività sanzionatoria. Con l'ovvia conseguenza di scoraggiare l'iniziativa, restringere l'operatività dei mercati regolamentati e porre in ombra il tema del loro efficiente funzionamento. In secondo luogo, lo storico assetto "bancocentrico" del nostro sistema dei finanziamenti alle imprese ha sortito l'effetto (...)
Continua a pagina 23

Venezia ancora sotto attacco

▶Nuovo eco-blitz: colorato il Canal Grande. Brugnaro: «Li denuncio, speriamo tanto che finiscano in galera»

Roma
Rogo in ospedale morti 3 pazienti Sicurezza sotto inchiesta

Mauro Evangelisti
Alessia Marani

Tre morti, una inchiesta per omicidio e incendio colposi e una serie di domande senza risposta. Un ospedale dovrebbe essere il luogo più sorvegliato e protetto, invece a Tivoli ha visto svilupparsi un incendio dai rifiuti accumulati in un piazzale, prodursi uno strano focolaio, forse due, diffondersi il fumo con una intensità e una rapidità che sorprende visto che le porte "spaccafuoco" servono (...)
Continua a pagina 6

Giovedì la basilica di San Marco imbrattata, ieri pomeriggio il canal Grande tinto di verde smeraldo per la seconda volta in sei mesi. È il nuovo blitz degli eco-attivisti di Extinction Rebellion, che stavolta hanno inscenato la protesta calandosi attorno alle 14.30 con le imbragature dal ponte di Rialto ed esponendo cartelli. La polizia locale di Venezia è stata costretta ad interrompere il transito lungo quel tratto di canal Grande: c'era il pericolo che qualcuno potesse cadere su una barca o un vaporetto di passaggio. A tirarli giù, sono stati i vigili del fuoco. Erano in 28. Durissima la reazione del sindaco Brugnaro: «Stavolta li denunciamo anche per interruzione di pubblico servizio e speriamo tanto che in galera ci finiscano». Il governatore Zaia: «Non sono queste le forme per esprime la propria preoccupazione e attenzione per il cambiamento climatico».
Fullin a pagina 5

L'allarme. Il prefetto: «Intervento immediato, subito bloccati»

«Ma il sistema di sicurezza ha funzionato»

ASSALTO Il Canal grande colorato di verde: è la seconda volta in pochi mesi.
A pagina 5

La manovra
Per forze armate e polizia pensioni e stipendi più alti

Non solo aumenti di stipendio fino a 194 euro lordi mensili. E un calcolo più favorevole della pensione. Oltre a polizze sanitarie per coprire le spese di salute del personale delle Forze dell'ordine. Sta per aprirsi una stagione contrattuale che dovrebbe portare molte novità. L'ultima tessera del puzzle è un emendamento alla manovra.

Bassi a pagina 9

Veneto
«Più soldi alla sanità» E il Pd propone l'addizionale Irpef

Settimana dedicata alla sessione di bilancio in consiglio regionale del Veneto. Una manovra da 18,4 miliardi di euro di fatto intoccabile. E non solo perché il partito di maggioranza assoluta (la Lega) ha vietato ai propri consiglieri la presentazione di emendamenti, ma perché soldi proprio non ce ne sono. È così che il Pd chiede una riscrittura totale della manovra, contestando alcune dei capitoli e non escludendo l'addizionale Irpef per i redditi sopra i 50mila euro.
Vanzan a pagina 9

REDAZIONE: via Torino 110 - 30172 Venezia Mestre - Tel. 041.665.111
*Il prezzo degli abbinamenti è aggiuntivo al prezzo de "Il Gazzettino" e fino ad esaurimento. La promozione è valida solo per l'area della provincia di edizione. Spedizione in abbonamento postale: DL 353/03 (conv. in L. n. 46 del 27/02/04) art. 1 comma 1, VE "Agenda del Leone 2024" + € 8,90 "Calendario Barbanera 2024" + € 3,00

Il femminicidio

Un mese senza Giulia

FIOCCHI ROSSI **Un messaggio contro la violenza sulle donne affisso al cancello del cimitero di Saonara in memoria di Giulia Cecchettin**

Dall'orrore alla mobilitazione, le tappe della tragedia che ha segnato l'Italia

LA VICENDA

Un mese senza Giulia, un mese di Giulia. Ricorre domani il trigesimo del "caso Cecchettin", 105esimo femminicidio in Italia nel 2023, ma vicenda unica nel suo genere per il dirompente impatto del delitto commesso da Filippo Turetta sul piano sociale, culturale, comunicativo e politico: due giovani italiani di buona famiglia, ex fidanzati, sembrano spariti nel nulla; tuttavia la testimonianza di un residente, le macchie di sangue, il filmato di un'aggressione e le tracce dell'auto delineano i contorni dell'orrore, che dopo una settimana di appelli vani e ricerche inconcludenti si materializza nel ritrovamento del corpo di lei e nella cattura di lui all'estero. Poi il rimpatrio, l'incarcerazione, l'autopsia, l'interrogatorio, i funerali, il rumore, tutto amplificato da un'esposizione mediatica con pochi precedenti: il dolore privato diventa un lutto pubblico, il che significa non solo mobilitazione collettiva bensì anche complottismo social, in quest'epoca isterica in cui 30 giorni sono un'eternità di vuoto da riempire.

IL DELITTO

Tutto comincia nel tardo pomeriggio di sabato 11 novembre, quando Giulia Cecchettin va alla Nave de Vero di Marghera con Filippo Turetta, giro di negozi e cena da McDonald's. Hanno la stessa età, 22 anni già compiuti lei e da compiere lui, entrambi studenti di Ingegneria a Padova, solo che la ragazza di Vigonovo tra cinque giorni si laurea ed è pronta ad affrontare il futuro, mentre il giovane di Torreglia è ossessionato dalla fine della loro relazione. «Non può non cagarmi per tutte ste ore, mi aveva promesso ieri che mi scriveva durante la giornata...», si lamenta Filippo con Elena, la sorella di Giulia, che a sua volta si sfoga così con le amiche: «Vorrei fortemente sparire dalla sua vita, ma non so come farlo perché... mi sento in colpa, perché ho troppa paura che possa farsi male in qualche modo».

Invece lui aggredisce lei, come sente l'unico testimone inconsapevole della tragedia, riferendo in una telefonata delle 23.18 ai carabinieri l'urlo di una donna che litiga con un uomo a Vigonovo: «Mi fai male...». Ma le due pattuglie in servizio risultano impegnate altrove, sicché sono solo le telecamere a riprendere parzialmente quello che succede intorno alle 23.30 nella zona industriale di Fossò, ma che verrà scoperto solo giorni dopo: le coltellate, l'inseguimento, la sosta, la fuga.

L'allarme scatta alla domenica mattina, quando Gino Cecchettin contatta Elisabetta e Nicola Turetta, dopodiché presenta denuncia di scomparsa: «Temo per l'incolumità di mia figlia», dichiara a verbale il padre, vedovo da un anno della moglie Monica, citando «l'eccessiva gelosia del ragazzo». Gli avvisi sui social diventano virali, si cercano i due giovani e la Fiat Grande Punto nera targata FA015YE, una sequenza di cui cominciano ad arrivare le segnalazioni da mezzo Nordest e poi anche dall'Austria. Al lunedì le famiglie Cecchettin e Turetta lanciano un appello congiunto, ma già al mercoledì è chiaro che i loro destini sono ormai separati: «Filippo non era contento che Giulia si laureasse domani, perché temeva che si potesse allontanare da lui», rivela la zia materna Elisa Camerotto.

LA SVOLTA

Nei confronti del fuggiasco viene emesso un mandato di arresto europeo. Nel frattempo le perlustrazioni continuano inutilmente a terra, in acqua e dal cielo, finché alle 11.30 di sabato 18 novembre il cane Jäger della Protezione civile fiuta la salma della vittima in fondo a un canalone a Pian delle More, tra Aviano e Barcis. «È stato il vostro bravo ragazzo», commenta con caustico dolore la sorella Elena. Poco dopo le 22, Filippo viene fermato dalla polizia in Germania, lungo la corsia d'emergenza dell'A9 a Bad Dürrenberg. L'auto è a fari spenti e ha il serbatoio vuoto, dentro ci sono un paio di guanti e un coltello da cucina. Gli agenti tedeschi verbalizzano le sue prime dichiarazioni in inglese: «Ho ucciso la mia fidanzata. Ho vagato questi sette giorni perché cercavo di farla finita, ma non ho avuto il coraggio».

Dal carcere di Halle, il 21enne esce solo alla domenica pomeriggio per l'udienza di convalida della misura, in cui acconsente già alla sua riconsegna alle autorità italiane e per questo semplifica la procedura in capo al Tribunale regionale di Naumburg. Nel frattempo le parole di Elena Cecchettin accendono il dibattito: «I mostri non sono malati, sono figli sani del patriarcato, della cultura dello stupro». Al lunedì, fuori dall'ex centro di tortura della Stasi, una studentessa veneta insieme a due amiche dedica a Giulia un mazzo di crisantemi e una poesia di Cristina Torres Cáceres, diventata il grido della battaglia contro la violenza di genere: «Se domani sono io, se domani non torno, mamma, distruggi tutto».

È sabato 25 novembre quando Turetta rientra in Italia, con un volo di Stato (dati i timori di ordine pubblico) da Francoforte a Venezia, per poi essere recluso nella casa circondariale di Montorio Veronese con le accuse di sequestro di persona, omicidio volontario aggravato e occultamento di cadavere. All'avvocato Emanuele Compagno subentra il professor Giovanni Caruso, affiancato dalla collega Monica Cornaviera. La strategia difensiva cambia radicalmente, scegliendo la linea del silenzio con la stampa, ma non con i magistrati, nel tentativo di evitare la contestazione della premeditazione (in ballo c'è anche la perizia psichiatrica) e dunque lo spettro dell'ergastolo. Al martedì Filippo, pur avvalendosi della facoltà di non rispondere alle domande della gip Benedetta Vitolo, ammette infatti le sue responsabilità: «Sto cercando di ricostruire nella mia memoria le emozioni e quello che è scattato in me quella sera». E al venerdì, davanti al pm Andrea Petroni, il detenuto rende una confessione più articolata: «L'amavo, la volevo per me, non accettavo che fosse finita». In contemporanea all'Istituto di medicina legale di Padova viene effettuata l'autopsia sul corpo di Giulia: è morta dissanguata a causa di una profonda ferita da coltello al collo, che le ha reciso l'arteria basilare. Alla domenica i genitori gli fanno visita in carcere.

L'IMPEGNO

Le esequie vengono celebrate martedì 5 dicembre a Padova, dove più di 10.000 persone affollano la basilica di Santa Giustina e Prato della Valle, indossando un nastrino rosso e facendo tintinnare le chiavi. Il vescovo Claudio Cipolla invoca «la pace tra generi, tra maschio e femmina», mentre papà Gino anticipa il senso del suo futuro impegno civico, stretto ai figli Elena e Davide, perché la morte di Giulia «può, anzi, deve essere il punto di svolta per porre fine alla terribile piaga della violenza sulle donne». La bara bianca con le rose candide viene tumulata nel cimitero di Saonara. Il resto è cronaca di questi giorni. Ma forse è già storia.

Angela Pederiva

LA SERATA A MARGHERA E LA VANA TELEFONATA DEL TESTIMONE AL 112 DOPO UNA SETTIMANA LA SCOPERTA DEL CORPO E L'ARRESTO DI FILIPPO

TURETTA: «LA VOLEVO PER ME, NON ACCETTAVO CHE FOSSE FINITA» ELENA CECCHETTIN: «I MOSTRI SONO FIGLI SANI DEL PATRIARCATO»

LA SCOMPARSA IL RITROVAMENTO I FUNERALI

1) La Fiat Grande Punto di Filippo Turetta a Fossò la sera della scomparsa: forse in quel momento Giulia Cecchettin sta morendo
2) Il luogo del ritrovamento del suo corpo tra Aviano e Barcis
3) I funerali nella basilica di Santa Giustina a Padova

Il papà

Ora Gino querela gli odiatori social «È spaventosa diffamazione»

VENEZIA **Gino Cecchettin** *(in foto)* **sarà ospite stasera del programma "Che tempo che fa" sul Nove. Nel frattempo il papà di Giulia ha dovuto chiudere i profili social, bersagli di hacker e odiatori, che in queste ore hanno pubblicato presunti suoi vecchi tweet a sfondo sessuale e si sono pure impossessati delle immagini di famiglia. Dopo aver ricevuto «numerose segnalazioni», ieri l'avvocato Stefano Tigani ha annunciato querele a nome del suo assistito: «Ogni attività diffamatoria e denigratoria posta in essere nei propri confronti e nei confronti della propria famiglia troverà pronta reazione a termini di legge. È spaventoso dover vedere simili azioni in una tragedia di queste dimensioni e nel dolore che questa famiglia sta vivendo ed è pertanto doveroso, per il signor Cecchettin, assumere ogni iniziativa conseguente».**

Le iniziative

IL CORDOGLIO La tomba di Giulia, i fiori e gli messaggi: il pellegrinaggio in cimitero (foto NUOVE TECNICHE)

Il lutto di Saonara «Qui ogni giorno 11 sarà dedicato a lei»

▶L'omaggio del paese dov'è sepolta la ragazza: «Una frase speciale» Il sindaco di Vigonovo: «In vista del Natale pensieri per la famiglia»

LE DUE COMUNITÀ

SAONARA (PADOVA) Un mese senza il suo sorriso. Un mese senza la sua risata cristallina. Un mese in cui la gioia ha lasciato il posto a pianto e disperazione. Eppure, quasi per paradosso, in questi 30 giorni di assenza, seppure il vuoto che ha lasciato sia palpabile, la "presenza" di Giulia Cecchettin brilla più intensamente che mai. Lei, che così dolce, ma nel contempo forte come una roccia, è diventata un simbolo ardente di una resistenza coraggiosa contro il flagello della violenza sulle donne.

Il suo ultimo rifugio, la tomba che sorge nel cimitero di Saonara, a fianco a quella della mamma Monica, da mercoledì mattina - giorno dopo i funerali - ha assunto le sembianze di un santuario, un luogo di pellegrinaggio dove le anime ferite dalla sua tragica scomparsa si riuniscono per condividere il peso della perdita. Non si tratta solo di persone che avevano conosciuto Giulia in vita, di gente del posto che le voleva bene o che era vicina alla famiglia Cecchettin, ma persone che vengono un po' da tutto il Veneto, da tutta Italia, per porgere il proprio omaggio a Giulia, un anima gentile strappata al mondo da chi, invece, diceva di amarla e di non riuscire a vivere senza di lei.

Ogni fiore, ogni lettera, ogni disegno poggiano delicatamente sulla sua tomba, un tributo a una giovane donna che sognava di dipingere il mondo con la sua arte, una volta conclusi gli studi di Ingegneria Biomedica. Anche quella, una soddisfazione che Filippo Turetta le ha strappato, uccidendola cinque giorni prima della laurea.

IL RICORDO

Il sindaco di Saonara, Michela Lazzaro, ha annunciato che l'amministrazione comunale non permetterà che il ricordo di Giulia si dissolva nel tempo.

«Ogni 11 del mese, una frase speciale sarà dedicata a Giulia sulla pagina del Comune». Un modo per ricordare non solo la sua assenza, ma anche la sua persistente presenza come simbolo della lotta contro la violenza sulle donne. Messaggi carichi di significato, volti a mantenere viva la memoria di Giulia e a sensibilizzare la comunità sull'importanza di costruire una società libera da abusi, dove la forza sia sinonimo di protezione, non di pericolo.

In occasione dell'8 dicembre, il parroco di Saonara, don Francesco Monetti, che martedì ha officiato l'ultima parte delle esequie della ragazza, nella chiesa parrocchiale di San Martino ha offerto le sue parole di conforto durante l'omelia, ricordando il difficile momento che il paese sta attraversando. Un momento di dolore che, tuttavia, ha rivelato la compostezza e la solidarietà della comunità verso la famiglia Cecchettin.

Questa l'atmosfera che si respira nel paese natale di Giulia. Ma anche a Vigonovo, appena al di là del confine veneziano, dove i Cecchettin si erano trasferiti qualche anno fa e dove la 22enne è stata aggredita dall'ex fidanzato, che poi l'ha finita nella zona industriale di Fossò, il paese non vuole spegnere la luce su quanto avvenuto. Domani un mese esatto sarà passato dalla scomparsa della ragazza: nessuna manifestazione ufficiale è stata organizzata, ma le iniziative personali continuano a farla da padrone. Se a Saonara il pellegrinaggio è verso la tomba, a Vigonovo è verso la casa dei Cecchettin, dove in molti ancora si recano a lasciare un fiore o una lettera. Così come davanti al municipio, dove fino al giorno del funerale era esposta la gigantografia di Giulia in altalena, poi trasferita alla basilica di Santa Giustina a Padova.

«Non ho sentito parlare o ipotizzare celebrazioni pubbliche - spiega il sindaco Luca Martello -. Passiamo un Natale sereno, consapevoli che abbiamo già dato prova di calore e sensibilità per la tragica vicenda. Mi auguro di poter interpretare al meglio il Natale senza forzature o sconvolgimenti. Ognuna delle realtà che saranno protagoniste con varie iniziative nel periodo natalizio sarà poi libera di dedicare un pensiero o altri segni nel ricordo di Giulia, che era la ragazza della porta accanto. Lo stile e la personalità del papà Gino hanno dato al tutto un tono universale, portando il dolore fuori della sua abitazione. Una famiglia che appena un anno fa era stata colpita da un altro grave lutto, la morte della moglie e mamma Monica. Soprattutto una cosa emerge: il delitto di Giulia non è stato trasformato dalla famiglia in rabbia».

LA FORZA

Chi pensava che la luce di Giulia si spegnesse con il suo funerale, si sbagliava di grosso. Perché Giulia è diventa un faro nel buio, una voce silenziosa che ci sussurra di non dimenticare, che invita a trasformare la tristezza in una forza che combatte per un cambiamento, per una società che protegge anziché distruggere. Un mese di lutto, in cui tutta Italia ha trova la forza di unirsi per garantire che nessun'altra giovane vita venga spezzata da un destino così crudele: non un incidente, non una malattia, ma dalla violenza inaspettata che arriva per mano di chi giurava di amarti.

Marina Lucchin
(Ha collaborato Vittorino Compagno)

PER IL TRIGESIMO PELLEGRINAGGI CONTINUI IN CIMITERO E A CASA PER PORTARE FIORI E LETTERE: I RIFLETTORI NON SI SONO SPENTI

L'assalto per il clima

Ecologisti, nuovo blitz: colorato il Canal Grande Brugnaro: «Li denuncio»

▶Venezia, gli attivisti si sono calati da Rialto Identificati in 28, multa da 1.250 euro l'uno

▶Trasporti fermi 80 minuti. Zaia: «Manifestate in altri modi». La replica: «No, liquido innocuo»

L'INCURSIONE

VENEZIA Giovedì la basilica di San Marco imbrattata con il Nesquik, ieri pomeriggio il Canal Grande si è tinto di verde smeraldo per la seconda volta in sei mesi.

Dopo i giovani di Ultima Generazione, ecco il nuovo blitz degli eco-attivisti di Extinction Rebellion, i quali stavolta hanno inscenato la protesta in grande stile, calandosi attorno alle 14.30 con le imbragature dal ponte di Rialto ed esponendo cartelli sull'emergenza ambientale: "Cop28: mentre il Governo parla noi appesi a un filo".

A causa dei manifestanti appesi, la polizia locale di Venezia è stata costretta ad interrompere il transito lungo quel tratto di Canal Grande, in quanto c'era il pericolo che qualcuno potesse cadere su una barca o un vaporetto di passaggio. A tirarli giù, sono stati i vigili del fuoco. Erano tanti, ne sono stati identificati ben 28 da polizia locale, carabinieri e Digos, e ognuno aveva il suo ruolo nell'operazione. Oltre a chi si è calato dal ponte c'era chi sosteneva i compagni acrobati, chi gridava slogan e chi scaricava la fluoresceina in acqua, dandole una colorazione degna dei filtri di Instagram.

CURIOSI E PROTESTE

L'azione ha ovviamente attirato l'attenzione dei turisti che si trovavano a Venezia per il ponte dell'Immacolata, ma anche l'avversione di tantissime persone. Il commento più "buono" che si è sentito è stato: "Buttateli a mare!". Poi, non poteva mancare il nostalgico del Ventennio: «Con voi altro che il fascismo ci vorrebbe».

Pesante anche il sindaco Luigi Brugnaro: «Ancora gli eco-vandali! Abbiamo dovuto interrompere il pubblico servizio per precauzione, viste le loro acrobazie e le loro bravate. Stavolta li denunciamo anche per interruzione di pubblico servizio e speriamo tanto che in galera ci finiscano proprio. Se vuoi rispetto, devi dare rispetto! Venezia è una città fragile, da amare e soprattutto da rispettare. Ora basta. Andremo fino in fondo e li denunceremo, sperando che questa volta ci sia una pena effettiva».

Un po' più pacato, il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia: «Non sono queste le forme per esprime la propria preoccupazione e attenzione per il cambiamento climatico: gli effetti pratici di queste azioni obbligano invece ad interventi di ripristino che, per assurdo, provocano proprio inquinamento - ha sottolineato - Chiedo quindi a questi ragazzi, per i quali è giusto che le istituzioni offrano la disponibilità all'ascolto, di voler manifestare in ben altri modi le proprie idee».

Uno degli ambientalisti, dopo aver sentito gli insulti, ha preso il megafono prima che gli fosse portato via dalle forze dell'ordine e ha risposto: «Il governo italiano ha lanciato un allarme rosso contro tutti gli attivisti climatici. Ci chiamano eco-vandali e sapete come reagiamo? Fregandocene e venendo qui a lanciare il vero allarme. Venezia sarà una delle prime città al mondo a pagare le condizioni climatiche».

LE CONSEGUENZE

Nessun pericolo per le acque, si poi sono affrettati a dire: «La sostanza utilizzata per tingere di verde è fluoresceina, un sale innocuo per le persone e per la flora e la fauna, usato da geologi, speleologi e anche da idraulici».

Nonostante questo, però, ci saranno conseguenze amministrative e probabilmente penali. La polizia locale di Venezia ha comminato nei loro confronti l'ordine di allontanamento e 650 euro di sanzione per l'azione sul ponte di Rialto. A questi si aggiungono altri 650 euro per lo sversamento in canal Grande in quanto illecito "ambientale". Totale, 1.250 euro a testa che il Comune andrà a chiedere ai ragazzi che hanno manifestato e alle loro famiglie.

C'è poi il reato di interruzione di pubblico servizio, che è punibile con la reclusione fino ad un anno. I mezzi pubblici non sono passati per circa un'ora e 20 con pendolari, cittadini e anche turisti inviperiti.

Le parole del sindaco Brugnaro hanno sollevato indignazione tra i manifestanti.

«Quello che è successo è gravissimo. Il sindaco Brugnaro, in spregio a qualsiasi regola democratica - hanno detto - ha annunciato sulle pagine social di voler denunciare Extinction Rebellion e auspicando che le persone in azione oggi finiscano in galera, dimenticandosi che le pene le decidono i magistrati e non i politici. Qualsiasi denuncia sarà completamente pretestuosa e finalizzata a reprimere qualsiasi forma di dissenso, che nella vetrina di Venezia non è ormai più consentito».

IN TUTTA ITALIA

Le acque non sono diventate verdi solamente a Venezia. Il blitz ecologista si è svolto contemporaneamente anche a Roma (Tevere, all'altezza dell'isola Tiberina), Milano (sui navigli, all'altezza del ponte Alda Merini), Torino (sul Po, all'altezza del ponte della Gran Madre) e Bologna (nel canale del Reno, noto come la "Piccola Venezia".

Ma perché la protesta ambientalista è scoppiata ieri in tante parti simboliche d'Italia? Il riferimento è al nulla di fatto alla conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, segnata dal pesante veto dei Paesi produttori di petrolio a misure drastiche sui combustibili fossili. Conferenza che, per la cronaca, si è tenuta a Dubai, settimo Paese al mondo per riserve di petrolio e gas naturale.

Michele Fullin

Il precedente

Nel maggio scorso sempre fluoresceina

Alla fine dello scorso maggio un analogo episodio destò scalpore in tutto il mondo: in quel caso, però, le indagini della Polizia locale non riuscirono a trovare alcun responsabile in quanto la perdita di fluoresceina nelle acque del Canal Grande fu attribuita a un banale errore di dosaggio da parte di un idraulico del liquido tracciante usato per rilevare le perdite nelle tubature. Quell'episodio, tuttavia, non passò inosservato e anche gli attivisti climatici ne tennero conto per future iniziative. Soprattutto per il fatto che la fluoresceina è una sostanza ritenuta innocua e in grado di dissolversi spontaneamente in poche ore.

Il blitz dal ponte di Rialto, il canale verde e l'arrivo della polizia che ha fermato gli ambientalisti

Po, Navigli, Reno e Tevere le acque "smeraldine"

Non solo Venezia, "Extinction Rebellion" ha colpito anche a Torino (1) e Milano (2, una casa affondata è comparsa nelle acque verdi del Po e dei Navigli); a Bologna (3)nel canale del Reno e a Roma (4) all'isola Tiberina

1

2

3

4

IL SINDACO: «SPERO CHE QUESTA VOLTA CI SIA UNA PENA EFFETTIVA» I MANIFESTANTI: «GALERA? LUI VUOLE REPRIMERE IL DISSENSO»

Il prefetto: «Atti da condannare colpiscono la fragilità della città»

IL CONGEDO

VENEZIA Per Michele Di Bari, questi sono gli ultimi giorni da prefetto di Venezia, perché a metà della settimana entrante sarà a Napoli per prendere possesso del suo nuovo ufficio. Non sono stati solo giorni di saluti e cerimonie. Certo, ci sono stati anche quelli, ma come rappresentante dello Stato a livello provinciale è dovuto intervenire in diverse situazioni di tensione. Anche ieri pomeriggio, infatti, era a Rialto a tenere sotto osservazione l'andamento della protesta e l'azione delle forze dell'ordine.

IN PARTENZA Michele Di Bari

«È un evento gravissimo che va stigmatizzato – ha detto il prefetto -, perché la bellezza e soprattutto la fragilità di Venezia sono valori che vanno tutelati e salvaguardati. Come è successo, anche se in maniera minore, in Basilica l'altro giorno il dispositivo del controllo del territorio ci ha consentito di agire celermente».

L'ALLERTA

Non è un segreto che l'allerta in città, soprattutto nei luoghi più iconici, sia stata rafforzata in seguito alla crisi in Medio Oriente, dopo l'attacco di Hamas del 7 ottobre e la successiva reazione e rappresaglia da parte dello Stato di Israele.

Di Bari ha poi sottolineato che l'efficacia del dispositivo d'intervento, attivato con immediatezza con l'azione concomitante di Questura, carabinieri, guardia di finanza, polizia locale e vigili del fuoco, ha consentito di ridimensionare la portata dei disagi, determinati dall'interruzione del servizio di navigazione, che si sarebbero potuti protrarre per lungo tempo.

DI BARI VA A NAPOLI: «LE FORZE DELL'ORDINE SONO STATE SUBITO PRESENTI, SI CONFERMA L'ATTENZIONE A FINI DI PREVENZIONE»

LA PROFESSIONALITÀ

«Tutti sono stati immediatamente presenti - ha poi aggiunto - tanto che anche le tre persone che si sono imbracate che hanno provocato la sospensione della navigabilità del canal Grande, sono state tirate giù abbastanza presto, un quarto d'ora circa. È la conferma non solo della grande professionalità delle forze di polizia e dei vigili del fuoco, ma anche dell'attenzione, ai fini della prevenzione, nei confronti di eventi, che possono creare notevoli difficoltà, in una realtà come quella di Venezia. Questa città ha una sua fragilità naturale e ogni gesto che la colpisce va condannato sempre».

M.F.

Il rogo di Tivoli

Il fuoco in ospedale: 3 morti Sotto inchiesta la sicurezza

▶L'ospedale ora è totalmente inagibile Allarme e idranti automatici non si attivano

▶Le fiamme partite da un cumulo esterno di rifiuti. Il pm: per il momento dolo escluso

L'EMERGENZA

TIVOLI (ROMA) Tre morti, una inchiesta per omicidio e incendio colposi e una serie di domande senza risposta. Un ospedale dovrebbe essere il luogo più sorvegliato e protetto, invece a Tivoli ha visto svilupparsi un incendio dai rifiuti accumulati in un piazzale, prodursi uno strano focolaio, forse due, diffondersi il fumo con una intensità e una rapidità che sorprende visto che le porte "spaccafuoco" servono (o dovrebbero servire) per dividere gli edifici in compartimenti stagno per ragioni di sicurezza. Nei reparti, alcuni degenti hanno raccontato: «Il fumo filtrava attraverso i controsoffitti e da sotto le porte tagliafuoco forse non ben fissate». E c'era chi metteva stracci bagnati sulle fessure per impedirne il passaggio.

ANOMALIE

Ma all'ospedale di Tivoli, nella drammatica notte dell'Immacolata, ha dimostrato una evidente inadeguatezza l'impianto anti incendio, perché non sono scattate sirene di allarme (solo l'odore di fumo ha fatto capire ai primi infermieri intervenuti e ai pazienti ricoverati che stava succedendo qualcosa), non si sono azionati sistemi di spegnimento automatico con spruzzi d'acqua, un idrante presente era fuori uso. Infine, anche l'evacuazione di 193 pazienti - tra di loro molti non in grado di camminare, puerpere e dei minori -, si è basata tutta non su un piano ben studiato, ma sull'enorme coraggio e l'impegno di medici e infermieri prima, di vigili del fuoco, polizia e carabinieri poi a supporto, nonché di un esercito di volontari. Oggi Tivoli, cittadina di 60 mila abitanti in un'area densamente popolata del settore orientale della provincia di Roma, si ritrova senza un pronto soccorso, senza 220 posti letto, dovrà appoggiarsi nei presidi delle cittadine vicine, mentre esami, analisi, interventi programmati sono destinati a saltare. Si sta lavorando per attivare almeno un posto di primo soccorso nella palestra comunale.

L'inferno si scatena nella tarda serata. Bisogna spostarsi nel retro del vecchio ospedale, che si arrampica su una collinetta e questo fa sì che vi siano locali ai piani meno 3 e meno 2. Dietro c'è una sorta di cortile, protetto da un'alta cancellata, dove vengono stoccati i rifiuti ospedalieri da smaltire. Alle 22.43 una delle telecamere dell'impianto di sorveglianza filma il rogo che si sprigiona. L'8 dicembre era festivo, bisognerà chiarire se vi fossero anche altri tipi di rifiuti che normalmente vengono portati via ogni giorno. Tra i rifiuti si sviluppano le fiamme, che spinte dal vento forte quella sera, finiscono prima sul muro, poi mandano in frantumi le finestre, invadono il pronto soccorso e il piano meno 2 dove c'è radiologia. Non scatta l'allarme, ma si sente l'odore di bruciato, alcuni infermieri vedono le fiamme e chiamano subito il 112. Il primo intervento segnato dalla Questura è delle 23. Accorrono una ventina di mezzi dei pompieri, mentre scatta l'evacuazione con i pazienti più gravi che vengono trascinati via a volte con i materassi, a volte sollevati con le lenzuola. Bisogna fare presto. Il fumo invade rapidamente la palazzina. Purtroppo, quando il rogo viene domato, ci sono 4 pazienti senza vita. Uno, Emilio Timperi, 76 anni, era già morto prima del rogo per cause naturali e i familiari che erano al suo capezzale sono stati costretti a fuggire dal reparto di cardiologia («abbiamo sentito un forte odore di plastica bruciata, è andata via la corrente, le scale erano impraticabili, c'era una colona di fumo, voglio ringraziare le infermiere e i medici che sono stati prontissimi, hanno aperto la porta anti incendio permettendoci così di raggiungere l'uscita» ha raccontato la figlia Veronica). Altri tre pazienti sono morti intossicati dal fumo e per questo lunedì la procura di Tivoli disporrà l'autopsia e l'esame tossicologico. Sono Pierina Di Giacomo e Romeo Sanna, entrambi di 86 anni, e Giuseppina Virginia Facca, 85.

DISPERAZIONE Le lacrime dei parenti di una delle vittime. Aperta un'inchiesta per omicidio e incendio colposi (Foto LAPRESSE)

Fin qui la tragedia. Al mattino arriva il presidente della Regione Lazio, Francesco Rocca, il quale avrà anche un breve briefing con il procuratore capo Francesco Menditto, e si sfoga: «Non tollero ciò che è successo, un ospedale è un luogo in cui si salvano le vite, non dove trovi la morte per un rogo. Vogliamo capire cosa non ha funzionato nel sistema antincendio. Io so solo che a giugno avevamo stanziato centinaia di milioni per l'adeguamento in tutti gli ospedali del Lazio, 12 erano destinati proprio a quest'area». L'impianto anti incendio del San Giovanni Evangelista risale al 2016, dunque non è stato adeguato alle nuove regole previste dalla normativa. Fonti sindacali parlano della mancata presenza del servizio di guardia anti-incendio (ma su questo non ci sono conferme) e prove di evacuazione dell'ospedale non erano mai state fatte. Poco dopo a Tivoli giunge anche il ministro della Salute, Orazio Schillaci: «Non so davvero cosa può essere successo, ma abbiamo massima fiducia negli inquirenti».

DUBBI

Altra domanda a cui dare una risposta: perché quando è saltata la corrente non sono partiti i sistemi di alimentazione alternativa e alcune aree sono rimaste al buio? La Procura procede per omicidio colposo plurimo e incendio colposo. Per ora contro ignoti. È attesa la relazione del Nia, il Nucleo investigativo antincendi dei vigili del fuoco per meglio delineare le responsabilità. Nella conferenza stampa di ieri Menditto ha raccontato: «Abbiamo acquisito numerose immagini dalle telecamere interne, da cui abbiamo un quadro chiaro su quanto accaduto e attraverso le quali al momento possiamo escludere il dolo». Ha confermato che il fuoco parte dall'area esterna, dove c'è lo stoccaggio dei rifiuti ospedalieri. «L'intervento di spegnimento è durato fino al mattino, alcuni focolai rimanevano e quindi dovevamo mantenere costantemente il personale pronto a spegnare eventuali rinvigorimenti del fuoco» ha aggiunto il comandante provinciale dei vigili del fuoco, Adriano De Acutis. «Ma un incendio non si produce per autocombustione, se consideriamo anche il freddo che faceva. Secondo me una causa esterna deve esserci stata, ma aspettiamo l'esito dell'inchiesta» si sfoga un medico.

Mauro Evangelisti
Alessia Marani

SI INDAGA PER OMICIDIO E INCENDIO COLPOSI: VERIFICHE SU CAUSE, SISTEMI DI EMERGENZA E PIANI DI EVACUAZIONE TRASFERITI 193 PAZIENTI

Le testimonianze

Il dramma dei nonni intrappolati nelle stanze I parenti: «Ora la verità»

▶L'odissea delle famiglie in cerca di notizie sui propri cari «Abbiamo saputo del rogo sui social, nessuno ci ha chiamato»

IL RACCONTO

TIVOLI (ROMA) Tra la speranza di riabbracciare la mamma trasferita in chissà quale ospedale dopo essere stata evacuata e la caduta, inaspettata, verso l'abisso della morte. Cento metri percorsi frettolosamente per ore, ieri mattina, facendo la spola tra l'entrata dell'ospedale San Giovanni Evangelista dove l'aria è ancora irrespirabile per l'odore acre di fumo e la palestra accanto alla scuola Isabella D'Este dove hanno trovato rifugio i pazienti portati via da quell'inferno di fiamme, panico e disperazione.

«Dove sta mia madre Pierina? Possibile che nessuno mi sappia dire in che ospedale è stata trasferita?». Orietta è in ansia, ma ancora spera. «Ho chiamato anche l'ospedale di Palestrina, possibile che non sia neanche lì?». Insieme al fratello Carlo non possono neanche entrare nel reparto di Medicina, al terzo piano, dove era ricoverata da qualche giorno la loro mamma, residente a Villanova. «Vorremmo prendere le sue cose, ma è tutto sotto sequestro» dice Orietta a un agente di polizia che presidia l'ingresso. Orietta e Carlo i figli dell'anziana, una nipote e altri parenti aspettano. Si confrontano con altri familiari. «Abbiamo saputo solo da poco che mia suocera è stata portata a Roma, al Campus Biomedico: l'ho vista stanotte, protetta solo da una coperta termica... che pena».

LA SPERANZA

Orietta intanto è pronta a raggiungere in chissà quale ospedale mamma e nonna Pierina, 86 anni, che era stata ricoverata per problemi di respirazione. Soltanto a mezzogiorno si saprà la verità. Un grido di dolore squarcia il cielo sopra Tivoli. «È morta, morta e nessuno ci ha avvertiti» dice tra le lacrime Orietta che corre verso la camera mortuaria insieme ai suoi familiari. Il fratello Carlo, è sconvolto: «Abbiamo riportato mamma in ospedale perché dopo un primo ricovero ha continuato ad avere problemi di respirazione, nessuno ci ha chiamati per avvertirci dell'incendio, l'abbiamo saputo da notizie che circolavano sui social. Abbiamo aspettato ore, alla fine la notizia della morte e ora vogliamo chiarezza, vogliamo sapere cosa è successo. Non si sa ancora se mamma sia morta per l'incendio o per cause naturali».

LA DISPERAZIONE

Poi la rabbia. «I pompieri ci hanno detto che avevano gli scarponi roventi, il pavimento era infuocato: mamma era al terzo piano, possibile non si sia riusciti a fermare prima il rogo?». Piangono anche i familiari di Romeo Sanna, 86 anni, residente a Guidonia. «C'era il panico, ho provato a tranquillizzarlo, ma ho visto che aveva perso i sensi e allora sono scattate subito le manovre per la rianimazione». Salvatore Pistone, 29 anni, originario di Napoli, salumiere di Tivoli, venerdì sera stava tornando a casa quando ha visto le fiamme. «Ho visto il fuoco dietro l'ospedale, il fumo nero, ho sentito le grida di paura, sono andato all'entrata e lì ho iniziato ad aiutare». Salvatore è preoccupato anche per una sua parente che era in reparto perché doveva partorire. «Ho tentato di aiutare pazienti che uscivano sulle barelle, erano sotto choc, c'era chi gridava, io cercavo di portare l'ossigeno agli operatori e farmaci nella palestra dove erano stati trasferiti all'inizio i pazienti». Poi l'incontro. «C'era Romeo Sanna, ho tentato di tranquillizzarlo, poi però si è sentito male in strada: so che purtroppo non ce l'ha fatta». Salvatore è stato tra i primi a riprendere con il cellulare l'incendio, video che hanno fatto il giro del web e nei quali si sentono pazienti gridare disperatamente "Aiuto".

IL DRAMMA

Si disperano i familiari di Giuseppina Virginia Facca, di 84, anche lei deceduta. «Vogliamo chiarezza su quanto è accaduto - dice Olga - ci hanno detto che è morta nel momento in cui è scoppiato l'incendio, ma non per il fumo. Lei aveva 84 anni e con il suo problema ai polmoni era stata nuovamente ricoverata tre giorni fa al terzo piano». Delle tre vittime, uno era ricoverato in medicina d'urgenza e gli altri due in medicina generale. Una quarta persona, Emidio Timperi, 76 anni, era deceduto poco prima l'incendio. «Ci avevano fatti entrare per dare l'ultimo saluto a papà che era ricoverato in Cardiologia, al quinto piano, - racconta in lacrime Veronica, la figlia - all'improvviso abbiamo sentito un forte odore di bruciato, è andata via la corrente, c'era il rumore dell'allarme. Siamo usciti in corridoio ma le scale erano impraticabili, c'era fumo nerissimo ovunque». Veronica ieri ha dovuto procedere con il triste riconoscimento delle vittime. Veronica che piange, Veronica che ha appena perso il papà, che tiene a sottolineare «che non è morto a causa del rogo». E infine i ringraziamenti. «Gli infermieri, i medici sono stati straordinari, ci hanno aiutati a uscire e non hanno mai abbandonato i loro pazienti».

Laura Bogliolo
Federica Pozzi

«Luci fuori uso e le porte taglia-fuoco erano aperte»

IL VOLONTARIO

TIVOLI (ROMA) «Lì dentro non si vedeva quasi nulla. Anche le luci di emergenza, che comunque servono solo a segnalare la via di fuga, dopo un paio d'ore si sono spente, perché i generatori non sono entrati in funzione. Per fortuna l'organizzazione ha funzionato molto bene». Il 60enne Luca Mancini, presidente dell'associazione dei volontari della Protezione Civile di San Polo dei Cavalieri (di cui fa parte da 25 anni), è uno dei soccorritori che venerdì notte ha attraversato le scale buie dell'ospedale di Tivoli per portare in salvo i pazienti rimasti intrappolati nei reparti.

«Sono state ore molto complicate», racconta ancora emozionato, «c'erano tante persone che non erano in grado di camminare, gli ascensori ovviamente erano fuori uso e abbiamo dovuto portarle giù dalle scale a braccia e con le barelle. Meno male che eravamo in un'ala dell'edificio che non era stata raggiunta dal fumo più denso, anche se l'odore di bruciato era molto forte». Nonostante le fiamme si fossero sviluppate nella parte più bassa dell'edificio («I piani -2 e -1, quelli della radiologia e del pronto soccorso, sono devastati, i controsoffitti crollati, i macchinari completamente distrutti»), i piani superiori sono stati invasi subito da una nera colonna di fumo. «È stato il cosiddetto "effetto camino", ed è questo uno degli aspetti da chiarire», spiega il volontario. Perché se il fumo si è incanalato tanto velocemente attraverso le scale e gli ascensori finendo per invadere anche il quinto e il quarto piano, molto probabilmente il sistema di compartimentazione non ha funzionato a dovere: le porte tagliafuoco, le cui ante sono ancorate al muro, allo scattare dell'allarme, avrebbero dovuto infatti sganciarsi e chiudersi immediatamente, ostacolando il propagarsi del fumo. «Alcune porte tagliafuoco erano aperte», racconta Mancini, «e ce n'era qualcuna che non aveva nemmeno la molla di ancoraggio».

Andrea Andrei

Manovra: salvi i medici, risorse da fondo sanità e tagli ai rimborsi fiscali

▶Le coperture per alleviare la stretta sulle pensioni dei sanitari: 14 miliardi in 20 anni

▶Meno restituzioni ai contribuenti. E calano i soldi per gli emendamenti dei parlamentari

IL CASO

ROMA Per le cifre in ballo la si potrebbe quasi definire come una manovra nella manovra. Che impegnerà il bilancio pubblico per i prossimi decenni. Ammorbidire la stretta sulle pensioni dei medici, degli infermieri, dei dipendenti comunali, dei maestri e degli ufficiali giudiziari avrà un costo lordo per le casse dello Stato di oltre 14 miliardi fino al 2043. E per far quadrare i conti, il governo taglierà dal 2033 in poi due dei più importanti fondi del bilancio statale: quello sanitario e quello per i rimborsi fiscali alle imprese e ai contribuenti. Per il primo si tratta di una riduzione di 3,2 miliardi in dieci anni. Per il secondo il taglio sarà di 3,4 miliardi in otto anni. Certo, manca del tempo prima che la tagliola scatti effettivamente e le risorse potranno sempre essere ristorate nelle prossime manovre di Bilancio. Ma con le nuove regole europee sul Patto di Stabilità che stanno maturando proprio in questi giorni nelle trattative tra i vari governi del Vecchio continente, non sarà un passaggio facile. La ricerca delle "coperture" per gli emendamenti del governo, si sta dimostrando del resto molto complessa. Le norme a favore delle Forze di polizia e delle Forze armate (si veda altro articolo nella pagina accanto), sono state finanziate in parte dimezzando il fondo di 100 milioni di euro che il governo aveva riservato alle richieste di modifica dei parlamentari. Il relatore della manovra, Damiano Damiani di Forza Italia, ha già promesso che i soldi per gli emendamenti parlamentari saranno rifinanziati. Ma intanto la ricerca delle coperture sta rallentando l'iter in commissione Bilancio al Senato della legge di Bilancio. Domani dovrebbe arrivare il quarto emendamento del governo, quello con la rimodulazione delle risorse tra Stato e Regione Sicilia per il finanziamento del Ponte sullo Stretto. Poi l'esame della manovra dovrebbe entrare nel vivo. L'obiettivo della maggioranza è quello di avviare discussione e votazioni nel corso della settimana che sta per iniziare, così da dare il via libera della commissione Bilancio entro il weekend col mandato ai relatori, in modo da permettere l'approdo del testo finale in aula il 18 dicembre, come stabilito nei giorni scorsi dalla conferenza dei capigruppo e annunciato dal presidente del Senato, Ignazio La Russa. Se verranno confermate queste tempistiche, l'aula di Palazzo Madama dovrebbe licenziare la legge di bilancio entro venerdì 22 e inviarla alla Camera subito dopo Natale, per l'approvazione finale non oltre il 29 o, al massimo, il 30 dicembre. Oltre non si può andare per non far scattare l'esercizio provvisorio che taglierebbe automaticamente tutte le spese.

Il ministero dell'Economia

IL PASSAGGIO

L'esame comunque, dovrebbe essere più spedito. L'unico vero nodo da sciogliere era quello dei medici e degli infermieri. L'emendamento depositato dal governo prevede che chi andrà in pensione con 67 anni di età non subirà tagli. E nemmeno li subirà chi avrà maturato i requisiti per l'anticipo della pensione entro la fine di quest'anno. Dal 2024 chi lascerà il lavoro usando lo scivolo dell'anzianità contributiva, si vedrà invece applicati i nuovi e più penalizzanti coefficienti di trasformazione alla quota retributiva della pensione. Per medici e infermieri ci sarà un meccanismo che ridurrà i tagli di un trentaseiesimo per ogni mese in più lavorato. Con tre anni di permanenza in più in corsia i tagli si azzereranno. Questa possibilità sarà semplificata dalla possibilità di posticipare il pensionamento fino ai 70 anni. La riforma però, non ha convinto medici e infermieri a ritirare lo stato di agitazione.

Andrea Bassi

DA DOMANI ENTRA NEL VIVO L'ESAME IN COMMISSIONE DELLA LEGGE DI BILANCIO, ATTESA IN AULA IL 18 DICEMBRE

I PUNTI

1 **Zero penalità a 67 anni**

L'emendamento del governo prevede che per chi andrà in pensione raggiunti i 67 anni di età, non scatteranno le penalizzazioni con il ricalcolo della quota retributiva

2 **Al lavoro fino a 70 anni**

I medici e gli infermieri potranno in futuro ridurre l'impatto dei tagli alla pensione, allungando la permanenza nelle corsie fino a 70 anni

3 **Le finestre per l'uscita**

Per coprire i costi del "salva medici" vengono allungate le finestre di uscita. Nel 2027 una volta raggiunti i requisiti per la pensione bisognerà attendere ancora 9 mesi

4 **Nuovi criteri di calcolo**

Medici e infermieri potranno ridurre il taglio di un trentaseiesimo per ogni mese in più di permanenza al lavoro una volta maturati i requisiti per la pensione

Opec: no allo stop al fossile Le proteste della Cop28

IL SUMMIT

ROMA Scoppia la bufera alla Cop28 di Dubai quando si viene a sapere che il capo dell'Opec qualche giorno fa ha scritto una lettera ai 13 membri del cartello di Paesi esportatori di petrolio e ai 10 alleati esortandoli a respingere qualsiasi testo o formula nell'accordo che prenda di mira i combustibili fossili. Praticamente il nodo principale da sciogliere alla Conferenza delle Nazioni unite sui cambiamenti climatici, avviata al rush finale in vista della chiusura ufficiale il 12 dicembre. La notizia ha scatenato la ferma reazione di ambientalisti e Paesi vulnerabili che puntano a un accordo che porti all'abbandono di carbone, petrolio e gas. Il segretario generale dell'Opec ha chiarito che «non esiste un'unica soluzione o un unico percorso per la transizione energetica, per realizzare un futuro energetico sostenibile» e che «servono approcci realistici». La ministra francese dell'Energia, Agnes Pannier-Runacher, si è detta «sbalordita e arrabbiata» dalle dichiarazioni del kuwaitiano Haitham Al Ghais, proprio perché mette a rischio i Paesi vulnerabili "vittime" degli effetti del riscaldamento globale. E dura è stata anche la reazione della ministra spagnola per la Transizione ecologica, Teresa Ribera, che è anche vice presidente della Spagna, Paese che ha la presidenza di turno dell'Ue. «Penso che sia disgustoso che i paesi dell'Opec stiano spingendo contro l'obiettivo di raggiungere il livello desiderato», ha sottolineato esortando il presidente della Cop28, Sultan Al Jaber (che è presidente della compagnia petrolifera statale Adnoc degli Emirati arabi uniti ma anche amministratore delegato dell'azienda emiratina di rinnovabili) ad assumere un ruolo più attivo negli ultimi due giorni di negoziati.

L'ORGANIZZAZIONE: «OPPORSI ALLA FINE DI GAS E PETROLIO» LA RABBIA DEI PAESI CHE PARTECIPANO AL VERTICE AMBIENTALE

Per polizia e Forze armate pensioni e stipendi più alti

▶Con un emendamento arrivano altri 100 milioni per sbloccare i rinnovi

▶Più valore ai contributi versati, salirà l'assegno. E arrivano le polizze sanitarie

IL PROVVEDIMENTO

ROMA Non solo aumenti di stipendio fino a 194 euro lordi mensili. Ma anche, a differenza di quanto avvenuto per medici e infermieri, un calcolo più favorevole della pensione. Oltre all'arrivo di polizze sanitarie per coprire le spese di salute del personale delle Forze dell'ordine. Per poliziotti, carabinieri, finanzieri e per i vigili del fuoco, sta per aprirsi una stagione contrattuale che dovrebbe portare molte novità e sciogliere alcune questioni economiche che da anni attendono una risposta. L'ultima tessera del puzzle è un emendamento alla manovra finanziaria firmato dal governo e appena depositato in Commissione Bilancio al Senato. Sul piatto Palazzo Chigi e Tesoro hanno messo altri 105 milioni di euro oltre al miliardo e mezzo già stanziato per gli aumenti contrattuali all'interno dei 5 miliardi dei fondi per l'intero comparto pubblico. Trentadue milioni dei cento e passa stanziati, dovranno essere destinati nella contrattazione al "salario accessorio", soprattutto per "valorizzare", dice l'emendamento, «i servizi di natura operativa». E servirà molto probabilmente, a risolvere una questione che sta molto a cuore alla Guardia di Finanza e alle Forze Armate che da tempo lamentano, a differenza di quanto avviene invece per la Polizia, il mancato pagamento della maggior parte delle ore di straordinario prestate a causa di un diverso regime che dovrebbe essere corretto.

Gli aumenti di stipendio di forze armate, polizia e vigili

Personale ad ordinamento pubblicistico	Beneficio medio mensile a regime dal 01/01/2025 In valori assoluti	In %
Polizia di Stato	187,98	5,80%
Polizia Penitenziaria	179,01	5,80%
Carabinieri	189.92	5,80%
Guardia di Finanza	194,25	5,80%
CORPI DI POLIZIA	**188,78**	**5,80%**
Esercito	172,05	5,80%
Aeronautica	192,43	5,80%
Marina	189,67	5,80%
CORPI DI POLIZIA	**180,75**	**5,80%**
TOTALE COMPARTO SICUREZZA - DIFESA	**186,42**	**5,80%**
Dirigenti	442,91	5,80%
Direttivi	229,64	5,80%
Non Dirigenti	169,40	5,80%
VIGILI DEL FUOCO	**173,44**	**5,80%**

WithHub

LO STANZIAMENTO

Un'altra quarantina di milioni (38,3 per l'esattezza), vengono stanziati per essere destinati alla stipula «di polizze assicurative per la copertura sanitaria e infortunistica complementare». Anche Polizia, Carabinieri, Guardia di Finanza, e le altre Forze Armate, insomma, potranno disporre di polizze sanitarie per coprire le esigenze di salute proprie e dei propri familiari a carico. Ma la parte probabilmente più rilevante di tutto l'emendamento riguarda il regime previdenziale di poliziotti, carabinieri, militari e vigili del fuoco. Per chi andrà (o è andato) in pensione dal primo gennaio del 2022, ci sarà un calcolo più favorevole del montante contributivo accumulato. La pensione, cioè, sarà più alta. Ma perché questa scelta in controtendenza con quanto fatto, per esempio, con i medici, gli infermieri, i maestri e i dipendenti degli enti locali? C'è in realtà una ragione. I dipendenti del comparto Sicurezza, Difesa e Soccorso pubblico, vanno in pensione prima, mediamente a 60-62 anni. Questo significa che nella loro carriera riescono a versare meno contributi previdenziali. E in un sistema che ormai va verso il calcolo totalmente contributivo dell'assegno, rischiano di avere meno versamenti degli altri dipendenti pubblici e, dunque, pensioni più basse. Per questo, spiega il relatore del governo, sarà aumentato «il coefficiente di trasformazione del montante contributivo».

LE PREVISIONI

Questa previsione, per ora, rischia però di essere solo un impegno "politico" perché, come spiega la stessa relazione tecnica dell'emendamento, i 10 milioni di euro stanziati sono insufficienti. Da qui al 2033 servirebbero 1,7 miliardi di euro per alzare le pensioni a tutti i poliziotti e i militari che lasceranno il lavoro. Per adesso, i fondi stanziati, servono a coprire chi andrà in pensione nel 2024 e nel 2025. Poi si vedrà.

Più certezze invece, ci sono sugli aumenti di stipendio una volta che il nuovo contratto sarà firmato. Le tabelle sono già state elaborate dal Dipartimento della Funzione pubblica. A regime, dal 2025, un poliziotto riceverà in media 187 euro lordi al mese in più in busta paga, un carabiniere 189 euro, una guardia carceraria 179 euro, un finanziere 194 euro, un militare dell'esercito 172 euro, uno della marina 189 e uno dell'aeronautica 192 euro. Gli aumenti per i vigili del fuoco oscilleranno da 169 euro per i non dirigenti, a oltre 400 euro per i quadri direttivi.

Andrea Bassi

ECONOMIA
Il ministro Giancarlo Giorgetti (Lega)

CON IL PROSSIMO CONTRATTO RETRIBUZIONI PIÙ ALTE DEL 5,8 PER CENTO CON INCREMENTI MENSILI FINO A 194 EURO

Decreto Anticipi

Affitti brevi, si va verso l'obbligo di estintore portatile nelle case

ROMA Sta per essere esteso l'obbligo di estintore portatile e dei dispositivi per la rilevazione di gas a tutte le unità immobiliari affittate a fini turistici, o anche per i cosiddetti affitti brevi. La novità è stata inserita nel decreto Anticipi, approvato al Senato, con due emendamenti che sono stati presentati dalla maggioranza. Nella precedente versione che era stata approvata dalla commissione Bilancio di Palazzo Madama, l'obbligo era limitato, per le abitazioni, a coloro «che le gestiscono nelle forme imprenditoriali». Gli estintori, secondo il testo del decreto, vanno sistemati in «posizioni accessibili e visibili, in particolare in prossimità degli accessi e in vicinanza delle aree di maggior pericolo». In ogni caso bisogna installarne uno ogni «200 metri quadrati di pavimento o frazione».

Mes, nuovo rinvio al prossimo anno per la ratifica

LO SCENARIO

ROMA Non sarà il 14 dicembre la data giusta per scoprire l'ultima casella del calendario dell'avvento del Mes. Il "fondo salva stati" diventato "fondo salva banche" da mesi paralizzato dalla mancata ratifica italiana, non riceverà l'ok definitivo mentre Giorgia Meloni si trova a Bruxelles per il Consiglio europeo, anzi slitterà «senza ombra di dubbio». «Impossibile vada a dicembre» spiega una fonte ai vertici dell'esecutivo. A gennaio? «Il Parlamento ha i suoi tempi». Con buona pace di Giancarlo Giorgetti che, all'uscita dal difficilissimo Ecofin sul patto di Stabilità, venerdì si era mostrato possibilista rispetto ad un'approvazione a stretto giro. Una "carezza" ai Paesi del Nord Europa che ne chiedono l'immediata ratifica ma anche un avviso ai naviganti leghisti. «Ora o dopo bisognerà fare questo passo» il senso del messaggio.

IL RINVIO

Però il tempo non manca. La strategia a pacchetto di contiana memoria veicolata da Meloni per strappare la maggiore flessibilità possibile sulle nuove regole di bilancio, impone di "giocare" fino all'ultimo con il trattato comunitario. Ovvero di attendere che sia formalizzato, magari all'Ecofin che con buona probabilità si terrà tra 18 e il 21 dicembre. E allora ecco che la calendarizzazione a giovedì prossimo diventa poco più che un modo per mostrare la buona volontà dell'esecutivo nostrano. In realtà, trattandosi di un'iniziativa della minoranza, non poteva che andare così.

C'è però modo e modo di farlo. E quindi, non a caso, il Mes figura al quarto punto del calendario dei lavori della Camera dei deputati per il 14. Prima c'è l'inderogabile (e lunga) approvazione del Dl anticipi, da completare entro domenica. Poi l'esame della cosiddetta legge di delegazione europea. Quindi l'analisi della proposta di legge che prevede modifiche al codice penale e altre disposizioni in materia di illeciti agro-alimentari. E infine, appunto, il Mes. Tradotto: è assolutamente improbabile che questa sia la settimana giusta.

I TEMPI

Se poi si aggiunge che l'iter della Legge di Bilancio sta andando ben oltre i tempi preventivati (giovedì notte sono stati indicati gli emendamenti governativi, mancano ancora quelli dei relatori), con un orizzonte di approvazione che salvo improbabili accelerazioni arriverà nei giorni tra Natale e Capodanno, non è impossibile trovare degli elementi "concreti" su cui basare il rinvio della ratifica del Meccanismo europeo di stabilità. Di fatto - ma non è che vi fossero troppi dubbi - non si tratta esattamente di una priorità per Palazzo Chigi o per l'intero esecutivo. C'è chi non esclude che l'approvazione venga fatta slittare, di volta in volta, almeno fino alle elezioni europee che di giugno. Più probabile che si trovi un compromesso che ancori alla ratifica del trattato l'obbligo di un nuovo passaggio per Montecitorio e Palazzo Madama nel caso in cui in futuro si decida di farvi realmente ricorso.

Francesco Malfetano

«Zaia non si cura delle emergenze» Il Pd favorevole all'addizionale Irpef

LA RICHIESTA

VENEZIA Settimana dedicata alla sessione di bilancio in consiglio regionale del Veneto. Una manovra da 18,4 miliardi di euro di fatto intoccabile. E non solo perché il partito di maggioranza assoluta (la Lega) ha vietato ai propri consiglieri la presentazione di emendamenti, ma perché soldi proprio non ce ne sono: meno di 3 i milioni di euro su cui l'assemblea legislativa avrebbe voce in capitolo. È così che il Partito Democratico chiede una riscrittura totale della manovra, contestando alcune dei capitoli, «a partire dal milione di euro a disposizione del solo governatore Luca Zaia», e non escludendo l'addizionale Irpef per i redditi sopra i 50mila euro: «Riguarderebbe appena il 6,3% della popolazione veneta e consentirebbe di erogare servizi oggi di fatto negati al rimanente 93,7% dei cittadini», ha detto la capogruppo dem Vanessa Camani.

15 I milioni di euro per il trasporto gratuito agli studenti under 18

30 I milioni per le case di riposo. Altri 10 milioni per la medicina integrata

I SEI DEM
Da sinistra Montanariello, Camani, Luisetto; nella fila dietro Zottis, Bigon, Zanoni

I CONTEGGI

Quanti soldi sarebbero? Dai calcoli del Pd con un aliquota dell'1% sarebbero circa 21 al mese per ciascun contribuente, 250 euro all'anno, per un gettito complessivo di 70 milioni. Ma si arriverebbe a 105 milioni con una aliquota dell'1,5%. «La contrarietà all'addizionale Irpef è una posizione ideologica che conferma che il presidente Zaia si disinteressa delle emergenze di questa regione perché interessato solo alla propria immagine - ha detto Camani -. È inutile che dica di non voler mettere le mani in tasca ai veneti, le mani in tasca i veneti sono costretti a mettersele da soli a causa delle mancate scelte della Regione per pagarsi i servizi, dalle visite private, per chi può permetterselo, alle rette dei nidi e delle case di riposo».

Secondo il Pd, come spiegato anche dai consiglieri Andrea Zanoni, Jonatan Montanariello, Chiara Luisetto, Anna Maria Bigon e Francesca Zottis, bisogna «cambiare l'agenda politica e costruire un elenco di priorità per rispondere alle emergenze».

«PAGHEREBBE SOLO CHI HA UN REDDITO SOPRA I 50MILA EURO CIOÈ IL 6,3% DELLA POPOLAZIONE IN VENETO»

I SETTORI

"Veneto in salute" è il pacchetto di proposte del Pd. Cinque gli ambiti individuati - ambiente (15 milioni di spesa corrente e 25 in conto capitale), giovani (35 milioni), sociale (15,5 milioni), sanità (21 milioni), legalità (7,75 milioni) - per una manovra che oscilla tra i 70 e i 100 milioni. Appunto, l'ammontare dell'addizionale Irpef, se venisse applicata. Tra le varie proposte il "Piano laghetti" per contrastare la siccità, il trasporto pubblico gratuito per gli studenti fino a 18 anni con Isee basso, le borse di studio universitarie, il sostegno agli affitti, gli interventi per le case di riposo, l'istituzione di un tavolo di lavoro che analizzi la composizione delle liste d'attesa, l'appropriatezza delle richieste, eventuali percorsi differenziati e i necessari potenziamenti di risorse per una risposta organica e strutturale, ma anche il sostegno ai medici di base. Camani: «Su tutto questo si può aprire una discussione, un confronto politico? O Zaia continuerà a comportarsi da doge?».

Al.Va.

3,2,1,Go!
Buone Feste
LT
LEVER
TOUCH
WE SKILL AUTOMOTIVE
LEADER MONDIALE
DEL SETTORE CAR REPAIR
levertouch.com

«Scuola, basta polemiche» E Valditara rinuncia alla nomina di Concia

▶Dopo il no di Lega e FdI salta l'incarico dell'attivista Lgbt sull'educazione di genere

▶Il ministro: «Piano avanti senza garanti» Fuori anche l'avvocata padovana Zerman

LA GIORNATA

ROMA Passo indietro. È durato meno di 48 ore l'incarico di Anna Paola Concia come coordinatrice di "Educare alle relazioni", il progetto varato dal ministero dell'Istruzione per portare la lotta alla violenza di genere sui banchi di scuola. All'indomani dell'annuncio del ministro Giuseppe Valditara, sul nome dell'attivista per i diritti Lgbt ed ex deputata del Pd si è scatenato il putiferio. Prima da parte del movimento Pro vita e famiglia, che assicura di aver raccolto 30mila firme in un giorno contro la nomina dell'ex parlamentare dem vicina al mondo arcobaleno. Poi però proteste si sono levate anche da Fratelli d'Italia. E infine dalla Lega, il partito a cui appartiene lo stesso Valditara. Che per mettere fine alla diatriba – e non ridurre a uno scontro sui nomi un piano a cui a viale Trastevere si tiene molto – decide di rinunciare a tutte e tre le coordinatrici. Oltre a Concia, quindi, saltano anche le nomine di suor Monia Alfieri, religiosa delle Marcelline e Cavaliere della Repubblica, e di Paola Zerman, avvocato dello Stato e giornalista pubblicista, nata a Padova nel 1961 dove si è laureata dopo la maturità classica, vicina al Popolo della Famiglia.

SERVE SERENITÀ

«Dal momento che la scuola italiana ha bisogno di serenità e non di polemiche – spiega in mattinata Valditara – ho deciso di non attivare l'incarico di garanti del progetto Educare alle relazioni». Tutte quelle polemiche, del resto, il titolare dell'Istruzione con ogni probabilità non se le aspettava. «La presenza dei garanti aveva semplicemente lo scopo di sostenere questa iniziativa», fa notare Valditara. E «la loro diversità culturale era proprio un messaggio forte per significare che nel contrasto alla violenza contro le donne dobbiamo essere tutti uniti, partendo da iniziative concrete di buon senso, non estremiste né tanto meno ideologiche». Era, insomma, «un tentativo di unire mondi molto distanti fra loro per un fine socialmente importante». Ma di fronte al vespaio che si è scatenato sulla scelta di Concia, alla fine a viale Trastevere si è preferito fare un passo indietro, proprio per non incrinare quella «serenità» che serve alla scuola.

Un passo indietro che la stessa Concia mostra di condividere. «Capisco la decisione del ministro e lo ringrazio della fiducia», osserva l'attivista: «Dopo due giorni di polemiche da ambienti massimalisti della destra e della sinistra, è evidente che non esistono le condizioni per svolgere il lavoro che mi ero proposta». Poi l'affondo: «Credevo che l'orribile femminicidio di Giulia Cecchettin avesse segnato uno spartiacque. È stato così per le donne, non per la politica». Dispiaciuta si dice anche suor Monia Alfieri per quella che riteneva «una buona idea» che «andava portata avanti».

Invece no: «Il progetto andrà avanti senza alcun garante», scandisce Valditara. E mentre il ministro torna a mettere i puntini sulle "i", rimarcando quale debba essere il focus del suo piano sul rispetto di genere (progetto che «tiene conto delle tante sensibilità di cui è composto il Paese» e «non parla in alcun modo di educazione sessuale, all'affettività o di cultura gender», ma – rassicura – solo di atteggiamenti di «discriminazione, sopraffazione e violenza verso le donne»), la politica si spacca. A destra come a sinistra.

LE DIVISIONI

Da una parte, c'è chi dopo la retromarcia tira un sospiro di sollievo. Dall'altra, chi ritiene «un peccato» il mancato coinvolgimento di Concia e delle altre due garanti. A quest'ultima corrente di pensiero si iscrive, nella maggioranza, il sottosegretario forzista Tullio Ferrante: «Capisco Valditara, ma è un vero peccato aver dovuto rinunciare al suo contributo». La pensa così anche Rachele Mussolini di FdI, che parla di «occasione sprecata». Intanto il presidente del Senato Ignazio La Russa fa sapere di aver telefonato all'ex deputata dem per esprimerle «vicinanza umana» (e invitarla al concerto di Natale a Palazzo Madama).

Contraria al passo indietro, va da sé, l'opposizione. Cattolici compresi. Se per Mariastella Gelmini di Azione la mancata nomina di Concia è «una marcia indietro frutto di immaturità e sterili polemiche, un'occasione persa per andare oltre le ideologie», Mara Carfagna bolla la vicenda come «un brutto segnale di resa». E se M5S tace, tuona la segretaria dem Elly Schlein: la decisione «preoccupa, a scuola va resa obbligatoria l'educazione all'affettività». Soddisfatta, invece, la sottosegretaria all'Istruzione di FdI Paola Frassinetti: «La teoria gender non c'entra niente con la cultura del rispetto».

Andrea Bulleri

LA RUSSA TELEFONA ALL'EX DEPUTATA PD: «VICINANZA UMANA» E LEI: «CREDEVO CHE LA MORTE DI GIULIA FOSSE SPARTIACQUE»

GIÀ PARLAMENTARE Anna Paola Concia è un'attivista per i diritti Lgbtq+ ed ex deputata del Partito Democratico

Il messaggio del Colle «La legalità è base per la crescita»

Mattarella: «Corruzione, piaga da combattere»

«La corruzione altera la vita delle persone e attacca i diritti di ciascuno, corrode le fondamenta della società, mina lo Stato di diritto, altera i mercati. Combattere questa piaga – avverte Sergio Mattarella – è un dovere delle Istituzioni e un impegno etico e civile delle forze sociali, delle comunità, dei cittadini». Questo il messaggio del capo dello Stato in occasione della Giornata internazionale contro la corruzione. «Scuola, cultura e spirito civico possono fare molto. Legalità e onestà – conclude Mattarella – sono condizioni imprescindibili per una crescita giusta e sostenibile».

Sul mercato le case di Berlusconi ma quella di Arcore non è in vendita

IL CASO

ROMA Il cartello "vendesi" potrebbe presto campeggiare sui cancelli delle ville di Silvio Berlusconi. A poco più di sei mesi dalla morte del Cavaliere e archiviata la pratica Marta Fascina con il pagamento della prima tranche dei 100 milioni di euro lasciati in eredità, i figli stanno infatti cercando di sbrogliare la matassa dell'impero costruito dal fondatore di Forza Italia.

E così, stabilito anche che il controllo della Fininvest è fermamente nelle mani dei due fratelli maggiori Marina e Pier Silvio, si aprirà ora il cantiere immobiliare. Un pacchetto di ville e residenze che si stima possa valere fino a 700-800 milioni di euro. Una cifra allettante che, secondo quanto scrive *Il Sole 24 ore*, i Berlusconi starebbero pensando di valorizzare per intero. Fatta salva la possibilità per ogni figlio di acquistare i singoli cespiti, i cinque eredi potrebbero cioè mettere più o meno tutto sul mercato.

L'OPERAZIONE

La struttura dell'operazione sarebbe però molto complessa, specie perché le singole residenze sono spesso riferibili a holding differenti. Gran parte degli immobili, per un valore di circa 600 milioni di euro, sono concentrati nella Dolcedrago e in altre sue ramificazioni, tra cui Immobiliare Idra. Un sistema a cui fanno capo quelle che sono forse considerati pezzi più prestigiosi della collezione del Cav. Come precisato dai Berlusconi non ci sarà però Villa San Martino ad Arcore (circa 3.500 metri quadrati acquistati negli anni settanta, e con tanto di mausoleo di famiglia) che, mutuando le parole di Marina di qualche settimana fa, «deve rimanere così, viva: vogliamo che resti la sede di riunioni di lavoro, oltre che, naturalmente, il punto di incontro della nostra famiglia. È quello che lui avrebbe desiderato».

Incluso invece nel pacchetto Villa Belvedere a Macherio, residenza abituale per molti anni dell'ex moglie Veronica Lario. Il gioiello dell'operazione sarebbe però ovviamente Villa Certosa a Porto Rotondo, in Sardegna. Da sola infatti, la villa in Costa Smeralda varrebbe attorno ai 250-300 milioni di euro (in passato si è però vociferato di offerte che sfioravano il doppio del valore). A chiudere il cerchio poi Villa Grande a Roma, elevata a residenza capitolina dopo l'addio a via del Plebiscito.

LE ALTRE PROPRIETÀ

Non si tratta però delle sole proprietà riferibili a Berlusconi. Tra la finanziaria Fininvest e altre società personali fanno capo anche la storica sede di Villa Gernetto, a Lesmo (eletta sede dell'Università delle Libertà da Silvio) e un'immensa proprietà a sud di Olbia in cui il Cavaliere ha coltivato per anni il sogno di realizzare un villaggio turistico, con un porto per yacht fra i più grandi del Mediterraneo.

Ma all'appello mancano non solo Villa Campari, a Lesa, sul Lago Maggiore (acquistata nel 2008) e Villa Due Palme, a Lampedusa, ma anche alcune proprietà all'estero e altri appartamenti. Dall'arcinota villa ad Antigua, nei Caraibi, a villa La Lampara a Cannes, e almeno 100/150 piccole proprietà nel milanese.

F. Mal.

MARINA: «SAN MARTINO SARÀ PUNTO DI INCONTRO DELLA FAMIGLIA» AGLI EREDI LA POSSIBILITÀ DI ACQUISTARE PER SÉ ALCUNE DELLE VILLE

ANTIGUA, LESMO E SARDEGNA: I GIOIELLI DEL CAV

Tra le residenze sul mercato ci saranno la villa di Antigua (a sinistra), villa Gernetto a Lesmo (sotto) e villa Certosa, in Sardegna (dal valore di 250-300 milioni)

Offerte valide dall'11 al 31 dicembre 2023*

La miglior qualità per il tuo Natale

Offerta 8,99 €/pz

Panettone pere e cioccolato Despar Premium
750 g - 11,99 €/kg

Offerta 5,59 €/pz

Salmone Scozzese affumicato Despar Premium
100 g - 55,90 €/kg

Offerta 1,25 €/pz

Pasta all'uovo Despar Premium
formati assortiti
250 g - 5,00 €/kg

Pinsa Despar Premium
2 x 230 g - 13,00 €/kg

Strenna Chic Despar Premium

Riso Carnaroli Despar Premium

Speck
Despar Premium
19,90 €/kg

Lenticchie dell'Umbria
Despar Premium
400 g - 7,48 €/kg

Taralli Pugliesi
Despar Premium
assortiti - 300 g - 4,30 €/kg

Gamberi Argentini interi
Despar Premium
400 g - 17,48 €/kg

Ragù di capriolo/cinghiale/ anatra Despar Premium
190 g - 14,68 €/kg

PRODOTTO
ITALIANO

Olio Extra Vergine di oliva 100% Italiano
Despar Premium
500 ml - 10,98 €/L

Confetture
Despar Premium
gusti assortiti
340/350 g
5,85/5,69 €/kg

Tavolette di cioccolato
Despar Premium
assortite - 100 g - 15,90 €/kg

Trancio di crostata
Despar Premium
albicocca/frutti di bosco
350 g - 9,11 €/kg

Salvo errori tipografici

Inquadra il QR Code e scopri tutte le offerte

*Iniziativa valida solo nei punti vendita aderenti

Le regole europee sull'IA: limiti al riconoscimento del viso e delle emozioni

▶Normativa della Ue sull'intelligenza artificiale: sarà la prima nel mondo

▶La polizia potrà usare la tecnologia solo in caso di terrorismo o reati molto gravi

LA SVOLTA

ROMA Cento persone si sono chiuse per 37 ore in una stanza a Bruxelles per trovare un accordo, ma alla fine ce l'hanno fatta. L'Unione europea, prima al mondo, ha stabilito una serie di norme che regoleranno l'utilizzo dell'intelligenza artificiale. L'obiettivo è quello di proteggere i diritti fondamentali dei cittadini, combattere la diffusione di false informazioni e incrementare la fiducia verso l'imminente rivoluzione tecnologica che cambierà le nostre vite.

Le norme decise nella lunga maratona avranno ancora bisogno di una messa a punto e saranno poi presentate al Parlamento per essere approvate. Non entreranno in vigore prima del 2025, ma il loro varo è stato definito un evento storico, che anticipa le decisioni che dovranno essere prese da Stati Uniti, Cina e Regno Unito. Il regolamento dell'Unione stabilirà le linee guida che gli altri paesi dovranno seguire, visto che per le aziende che producono intelligenza artificiale sarà più conveniente obbedire a standard uguali.

LA DISCUSSIONE

La battaglia tra Parlamento e Consiglio europeo è stata combattuta. Si è discusso molto sull'utilizzo dell'IA per la sorveglianza dei lavoratori nelle aziende o dei clienti nei negozi e grandi magazzini, con strumenti che potrebbero valutare prestazioni o stress emotivi. Il confronto è stato aspro anche sui poteri da concedere alle forze dell'ordine, ma si è escluso che possano utilizzare l'intelligenza artificiale per valutare se un sospetto sia in procinto di commettere un reato. La polizia sarà autorizzata a servirsi del riconoscimento emotivo o di altre tecnologie invasive solo in caso di minaccia di attacco terroristico, per perseguire reati particolarmente gravi o per rintracciare vittime di violenza.

GLI STRUMENTI IN GRADO DI PREVEDERE SE UN CITTADINO È PORTATO A DELINQUERE DEVONO AVERE IL VIA LIBERA DI AUTORITÀ INDIPENDENTI

Brando Benifei, che ha guidato il team del Parlamento con Drago? Tudorache, l'eurodeputato rumeno che combatte da tempo per regolamentare l'IA, ha detto che autorità indipendenti dovranno autorizzare la polizia a usare tecnologie «predittive», per evitare abusi e salvaguardare il diritto dei cittadini alla presunzione d'innocenza. «Non abbiamo mai cercato - ha spiegato Turodache - di negare alle forze dell'ordine gli strumenti di cui hanno bisogno per combattere il crimine e le frodi, e per garantire una vita sicura ai cittadini. Ma volevamo stabilire un divieto alla tecnologia AI che può predeterminare chi potrebbe commettere un crimine». Secondo l'eurodeputato rumeno, l'Ue era determinata a non ripetere gli errori del passato, quando a Facebook e ad altri giganti della tecnologia è stato permesso di diventare società multimiliardarie libere di pubblicare sulle loro piattaforme contenuti di ogni tipo: dalle interferenze nelle elezioni agli abusi sessuali sui minori, all'incitamento all'odio.

L'INTESA SUL TESTO RAGGIUNTA DOPO 37 ORE DI TRATTATIVA ORA IL TESTO DOVRÀ ESSERE APPROVATO DALL'EUROPARLAMENTO

L'APPROCCIO "RISK-BASED"

«L'idea principale - ha aggiunto Carme Artigas, segretaria di Stato spagnola per la digitalizzazione - è stata quella di regolamentare l'IA in base alla capacità di quest'ultima di causare danni alla società, seguendo un approccio 'risk-based': più alto è il rischio, più severe sono le regole». I sistemi ad alto rischio che verranno introdotti in Europa dovranno essere iscritti in un registro. I programmatori dovranno rendere disponibili i dati che utilizzano per insegnare alla macchina a fare qualsiasi cosa, dallo scrivere un articolo di giornale alla diagnosi di un tumore. I contenuti generati dall'IA dovranno specificarlo chiaramente, in modo che il lettore sia messo in grado di prendere decisioni informate.

Il regolamento non si applicherà nei campi che riguardano la sicurezza nazionale degli Stati membri, né ai sistemi militari o di difesa, né ai sistemi usati per ricerca e innovazione. Sono già state fissate delle multe, calcolate sulla base del fatturato dell'azienda inadempiente: si va da 35 milioni di euro per i big dell'informatica ai 7,5 previsti per chi fornisce informazioni inesatte. Massimali più leggeri saranno applicati alle piccole medie imprese e alle start up. Il primo importante passo è stato fatto, ma il cammino è ancora lungo, i giganti dell'intelligenza artificiale risponderanno, e i lobbisti di Bruxelles si preparano a mesi di intenso lavoro.

Vittorio Sabadin

Economia

«LA COP28 ERA PARTITA BENE, MA ORA MANCA LA CONVERGENZA SUGLI OBIETTIVI DI PARIGI»

Gilberto Pichetto Fratin
Ministro dell'Ambiente

Fine del tutelato, è caos call center 2mila esuberi: domani lo sciopero

▶Con lo smantellamento dei prezzi calmierati, lavoratori a rischio licenziamento da gennaio, in 200 subito in cig

▶Stop a oltranza degli addetti di customer care I sindacati: urgente una clausola di salvaguardia

L'ALLARME

ROMA Non solo possibili aumenti in bolletta per molte delle 4,5 milioni di famiglie coinvolte, vista la giungla di offerte private tra cui sarà difficile districarsi. Con la fine del mercato tutelato della luce (scatterà dal 1° aprile 2024) circa 2000 lavoratori, tra addetti all'assistenza dei clienti nei call center e quelli amministrativi, i cosiddetti "back office", vanno verso il licenziamento. Che potrebbe essere anticipato già all'inizio del nuovo anno, vista la partenza delle aste verso il mercato libero dell'Arera il 10 gennaio, motivo per cui domani scatterà uno sciopero a oltranza. Prova ne è il fatto che a Taranto la società Covisian abbia già messo in cassa integrazione oltre 200 addetti ai servizi alla clientela del mercato tutelato. E ora a cascata potrebbero essere accompagnati alla porta gli altri addetti che lavorano nelle aziende che gestiscono in subappalto i servizi di call center di grandi gruppi come Enel o Acea.

LO SCONTRO

Nonostante il pressing dei sindacati, infatti, il testo del decreto Energia, pubblicato ieri in Gazzetta Ufficiale, non lascia adito a dubbi: è stata definitivamente stralciata quella clausola di salvaguardia che aveva inizialmente previsto il ministero dell'Ambiente e che avrebbe ricollocato i lavoratori tra gli operatori del mercato libero. A volerlo, secondo fonti del dicastero, sarebbe stato il ministro degli Affari europei Raffaele Fitto, lo stesso che avrebbe chiesto e ottenuto dal Consiglio dei ministri di non prorogare il mercato tutelato, per timore preventivo di perdere le prossime rate del Pnrr. Dietro lo stop alla tutela dei lavoratori ci sarebbe un presunto altolà di Bruxelles per il rispetto delle regole Ue sulla concorrenza.

Slc Cgil, Fistel Cisl e uilcom Uil hanno chiesto un tavolo di confronto urgente al numero uno del Mase, Gilberto Pichetto Fratin, per tutelare una categoria di lavoratori già in molti casi sfruttati e precari, anche viste le revisioni di spesa da parte di alcuni enti locali che fanno le gare e delle imprese che assumono.

Nel frattempo è stata proclamata l'agitazione. L'obiettivo è far tornare la clausola di salvaguardia con un emendamento parlamentare, in fase di conversione in legge del decreto, così da far assumere i lavoratori da parte degli aggiudicatari delle aste, in modo proporzionale ai lotti assegnati, entro aprile. Uilcom Uil è in contatto con il senatore Quintino Liris, di Fratelli d'Italia, che potrebbe firmare la proposta di modifica. Intanto i dati di Arera e Inps dicono che solo nel 2022, con lo scoppio della guerra in Ucraina e i riflessi sui mercati energetici, i prezzi di gas e luce nel mercato libero sono stati più vantaggiosi di quelli del tutelato. Anche visto il poco tempo a disposizione per la campagna informativa del Mase, chi oggi ha i prezzi Arera rischia di "cadere" in offerte private peggiorative.

Giacomo Andreoli

Sono 1500 gli operatori esterni dei call center a rischio, più 500 lavoratori di "back office"

Da Enel a Intesa fino a Poste: 16 società di Borsa nel Dow Jones Sustainability

CRITERI ESG

ROMA Si rinnovano gli indici Dow Jones di sostenibilità, con sedici italiane presenti, tra new entry e conferme. Erano tredici un anno fa. Si va da Terna a Enel, da Intesa Sanpaolo (unica banca italiana presente nel celebre indice etico) a Generali, da Poste Italiane a Italgas, da Tim a Pirelli. E poi: Leonardo, Iveco, Prysmian, Moncler, Saipem, Nexi, Hera e Snam. A livello globale sono state aggiunte Tencent Holdings, Philip Morris International, ServiceNow, mentre sono state accompagnate all'uscita Novartis, AstraZeneca e Amgen. I cambiamenti saranno effettivi dal 18 dicembre. I Dow Jones Sustainability Indices sono indici ponderati per il flottante e la capitalizzazione di mercato che misurano la performance di società selezionate in base a criteri ambientali, sociali e di governance. Più nel dettaglio, il Dow Jones Sustainability World Index comprende il 10% delle 2.500 maggiori aziende quotate all'interno del S&P Global Broad Market Index, mentre il Dow Jones Sustainability Europe Index si concentra sulla performance del top 20% delle 600 maggiori organizzazioni del continente europeo. Enelnel Dow Jones Sustainability World Index ha raggiunto un punteggio di 87 su 100 ed è una delle 8 utility elettriche ammesse nell'indice, in cui è presente anche la controllata spagnola Endesa. Nei Dow Jones Sustainability Indices di S&P Global ha trovato spazio, per il quindicesimo anno consecutivo, anche Terna. Oggi gli investimenti del gestore della rete di trasmissione nazionale sono considerati sostenibili per il 99% in base al criterio di eleggibilità introdotto dalla Tassonomia europea. Bene Poste Italiane. «Essere presenti negli indici Dow Jones Sustainability Index World e Europe per il quinto anno consecutivo è il segno della qualità e dell'efficacia delle nostre politiche Esg», ha commentato l'ad Matteo Del Fante. Poste Italiane è "sector leader" mondiale per la sostenibilità in campo assicurativo. L'amministratore delegato di Leonardo, Roberto Cingolani, ha sottolineato che «la sostenibilità rappresenta una leva per migliorare la competitività del business». Italgas è la prima società al mondo tra le gas utilities per le performance conseguite nell'ambito della sostenibilità. Questo il risultato ufficializzato dall'S&P Global Corporate Sustainability Assessment che ha confermato l'inclusione dell'azienda guidata da Paolo Gallo nel Dow Jones Sustainability Europe Index e nel Dow Jones Sustainability World Index, rispettivamente per il terzo e il quinto anno consecutivo.

NELL'INDICE ANCHE PIRELLI, IVECO, LEONARDO, PRYSMIAN, MONCLER, SAIPEM, NEXI, GENERALI, TIM, HERA, ITALGAS, SNAM E TERNA

Francesco Bisozzi

Pil, il Veneto si è ripreso: più 3,3% sul 2019

LO STUDIO

VENEZIA Il Veneto si è ripreso e il suo Pil è cresciuto rispetto al 2019 pre Covid del 3,3% e quest'anno salità dello 0,9%, ai vertici delle regioni italiane con la Lombardia. Nonostante il rallentamento dell'economia registrato in questi ultimi sei mesi, il Veneto si è lasciato abbondantemente alle spalle gli effetti negativi provocati dalla crisi pandemica. Tra il 2019 (anno pre-Covid) e il 2023, la nostra regione ha segnato una variazione del Pil del + 3,3%, contro una media Italia del + 3%. Meglio hanno fatto solo la Lombardia con il + 5,3%, l'Emilia Romagna con il +4,9, la Puglia con il +3,9, il Friuli Venezia Giulia con il +3,5% e il Trentino Alto Adige con il +3,4. Il turismo, la manifattura, i consumi delle famiglie, gli investimenti e l'export hanno sostenuto questa ripresa che, come dicevamo, è stata importante. Lo certifica una ricerca dell'Ufficio studi della Cgia di Mestre. Certo, i problemi non mancano e le difficoltà che da decenni assillano anche la nostra regione sono sempre all'ordine del giorno. Tasse, burocrazia, deficit infrastrutturale, mancanza di personale, credito erogato con il contagocce e inefficienza della Pubblica Amministrazione sono i principali punti di debolezza che frenano da tempo la crescita della nostra economia. A peggiorare il quadro generale c'è stata anche la recessione che ha colpito la Germania, da sempre un mercato di riferimento per tantissimi settori produttivi del Veneto (automotive, legno-arredo, orafo, calzature, meccanica).

BENE ANCHE IL 2023

A trainare l'economia del Paese nel 2023 saranno la Lombardia e il Veneto. In queste due regioni il Pil è destinato a crescere dello 0,9% rispetto al 2022. Seguono a una incollatura il Friuli Venezia Giulia, il Lazio e il Trentino Alto Adige tutte con il + 0,8%.

M.Cr.

M

Dalla musica alla letteratura

Mogol: «Le mie canzoni candidate al premio Nobel»

La notizia l'ha data lui: «Mi hanno candidato al Nobel per la letteratura il ministero della Cultura, la Siae e altre importanti realtà istituzionali», ha detto Mogol (foto). Dall'altra parte del telefono, all'indomani del clamoroso annuncio, l'87enne autore milanese s'inorgoglisce: «Non so come andrà a finire. Però il solo fatto di essere stato candidato mi rende fiero: è un riconoscimento all'importanza della cultura popolare italiana. Sa che i miei dischi nel mondo hanno venduto la bellezza di 523 milioni di copie?». Dell'iniziativa, fa sapere Giulio Rapetti, questo il suo vero nome (nel 2007 lo pseudonimo è diventato parte integrante del suo nome e cognome), «me ne parlano già da un anno e mezzo. Perché proprio io? Evidentemente perché i testi delle mie canzoni hanno avuto un grande peso a livello culturale. La cosa più alta che io abbia mai scritto? Sicuramente "Emozioni". Ma anche "Vento nel vento" non scherza, è amatissima dai letterati».

Mattia Marzi

In provincia di Treviso un intero paese si è mobilitato per adottare ragazzini sudamericani Un sentimento profondo ora lega molte famiglie

A Scandolara batte un cuore boliviano

IN MISSIONE **Sergio Bonato, presidente dell'associazione "Braccia aperte" con un gruppo di bambini boliviani durante uno dei suoi soggiorni in Sudamerica**

IL RACCONTO

Scandolara, frazione di Zero Branco, provincia di Treviso. Un paesetto di circa 1500 abitanti. Eppure questa comunità, nel giro di 25 anni, ha devoluto oltre un milione di euro in beneficenza. Tutti destinati ad opere umanitarie in Bolivia. Probabilmente un record, che nasce dal rapporto strettissimo tra la gente di Scandolara, ma anche di altri centri nelle vicinanze, con il Paese sudamericano. Un legame familiare, perché molte famiglie della zona hanno adottato bambini in Bolivia. Sono ben 25 i figli che sono arrivati dalle Ande, creando così una stretta connessione tra La Paz e Scandolara, dove ha sede l'associazione "Braccia aperte" che riunisce le famiglie che hanno adottato.

Una sorta di "famiglia allargata" che condivide un lungo percorso, che ha portato alla perfetta integrazione dei figli con la comunità locale. È una storia di amore e generosità, quella che accomuna i soci di Braccia Aperte. La racconta Sergio Bonato, ferroviere in pensione, padre di Veronica e Deysi, due dei 25 figli arrivati da lontano, presidente dell'associazione fin dalla sua costituzione nel 1998. «La prima domanda che molti mi pongono, è cosa c'entri Scandolara con la Bolivia. Il legame si chiama monsignor Tito Solari, arcivescovo emerito di Cochabamba, una grande provincia boliviana. Lui è originario del Friuli, ma come padre salesiano è stato mandato fin da giovane in missione in Bolivia. Io ero molto amico di padre Luigi Faganello, il parroco di Badoere, a cui ho raccontato il desiderio mio e di mia moglie Lorenza di adottare un bambino. Il sacerdote ha pensato subito di parlarne con monsignor Tito, che era stato il suo cappellano. In quel tempo era più facile adottare bambini che arrivavano da lontano. Abbiamo seguito tutto l'iter burocratico, giustamente siamo stati esaminati, come coppia genitoriale ed è stato valutato se eravamo idonei all'adozione. Dopo oltre un anno, abbiamo avuto la gioia di conoscere Veronica. Più avanti è arrivata Deysi».

L'ADOZIONE

Bonato, che nel frattempo è diventato nonno di due nipotini, ricorda con commozione quegli anni. Adottare non è facile, ci sono molte implicazioni psicologiche e l'inserimento in famiglia e nella società circostante può essere delicato. Soprattutto se il colore della pelle è diverso. E negli anni Novanta non era così frequente come oggi, imbattersi in altre etnie. Il ferroviere è stato apripista di una serie di adozioni nei paesi vicini, in provincia di Padova, Venezia e Vicenza. Arrivando a 25 figli. «Don Luigi - racconta ancora Bonato - ha messo in relazione le varie coppie per condividere le esperienze e anche il modo di risolvere i problemi. Da qui l'idea di creare un'associazione che mantenesse i legami con la Bolivia, la terra dei nostri figli, e con i missionari salesiani che ci avevano aiutato. Perché, naturalmente, prima di avere il figlio tutti noi abbiamo dovuto andare in Bolivia per un percorso di conoscenza reciproca e i padri salesiani ci sono stati di grande aiuto. Non solo monsignor Tito, ma anche padre Carlo Longo, all'epoca rettore dell'università salesiana di La Paz, e originario di Sant'Ambrogio di Trebaseleghe, a due passi da Scandolara. Frequentando le missioni boliviane ci siamo resi conto dello straordinario lavoro che compiono i nostri sacerdoti, ed abbiamo anche capito quanto bisogno c'è di aiuto concreto. Da qui è nata l'idea di raccogliere soldi da inviare ai missionari».

UNA FRAZIONE DI 1.500 ABITANTI NEL GIRO DI 25 ANNI È RIUSCITA A DARE IN BENEFICENZA OLTRE UN MILIONE DI EURO

LA GENEROSITÀ

Ma con le offerte sembra impossibile arrivare ad oltre un milione di euro. Come hanno fatto i pochi soci di Braccia Aperte a raggiungere questo traguardo? «Quando ho fatto le somme sembrava incredibile anche a me - ammette il presidente - È stato decisivo l'impegno di tutti i soci. In particolare vorrei ringraziare, Mario Lazzaro, Remigio Feltrin, Luciano Baldo e Mario Alessandro Vanzetto. Un grande aiuto è venuto da importanti benefattori che hanno voluto restare dietro le quinte. Ma soprattutto è stato l'impegno costante di noi soci: non so quanti mercatini (con prodotti artigianali boliviani), quante vendite di uova pasquali, quante sagre di beneficenza e quante altre iniziative abbiamo organizzato. Non siamo stati mai fermi. Tutte le spese a nostro carico, tutti i ricavi in Bolivia. Aggiungiamo anche le entrate del 5 per mille e un finanziamento specifico della Regione Veneto, legato ad un progetto. E poi non va dimenticato il traino dei nostri testimonial, che hanno prestato il loro volto noto per promuovere Braccia aperte. Mi riferisco al campione di ciclismo tragicamente scomparso, Davide Rebellin, al nazionale di pallavolo, Alberto Cisolla, e all'olimpionico di nuoto, Federico Colbertaldo. Ma ripeto, fondamentale è stato l'aiuto di alcuni imprenditori che hanno fatto cospicue donazioni».

IL PROGETTO **L'Hogar de Dios, un istituto che accoglie bambini cerebrolesi abbandonati nella piana di Santa Cruz. A fianco, ragazzi boliviani adottati a Scandolara durante una recente manifestazione in paese**

OPERE UMANITARIE

E con i soldi raccolti Braccia Aperte, in collaborazione con i salesiani, ha sostenuto, e continua a sostenere, numerose opere umanitarie. Ma in particolare sono due i grandi interventi realizzati: nella piana di Santa Cruz, l'Hogar de Dios che accoglie bambini cerebrolesi e a Monteagudo, cittadina andina, un convitto scolastico che ospita giovani dai 4 ai 18 anni. «Sono due opere di cui siamo particolarmente orgogliosi. L'Hogar de Dios è un istituto, dotato di moderne tecnologie, che accoglie una quarantina di bambini cerebrolesi, purtroppo respinti dalle famiglie e destinati a una vita breve e dolorosa. Noi diamo loro tutta l'assistenza necessaria, consentendo standard di vita, pur nella tragica condizione, umani e possibilmente sereni. Il centro è gestito da una persona fantastica, Antonio Ceccato, un volontario trevigiano, fino a pochi anni fa assieme alla moglie Marisa, che purtroppo è morta. L'altra grande opera è la scuola di Monteagudo, che consente di dare un'istruzione a centinaia di bambini e giovani che vivono in paesi sperduti sulle Ande. Per la realizzazione di quest'opera è stato decisivo l'impegno di Antonio Ferronato, un nostro socio, residente a Mogliano, sposato con una donna originaria di quella zona».

Ora, dopo 25 anni di attività frenetica, Bonato pensa ad un ricambio generazionale. «Noi siamo pronti a lasciare spazio ai nostri figli - auspica il presidente - l'importante è non mollare. Qualcuno mi obietta che anche in Italia c'è molta gente che ha necessità di essere aiutata. Lo so, ma il nostro cuore, nessuno ce ne voglia, batte per la Bolivia. Una terra a cui siamo legati da un sentimento di gratitudine. Ci ha donato la cosa più preziosa: i nostri figli».

Vittorio Pierobon
(vittorio.pierobon@libero.it)

L'intervista
Mario Biondi

Il musicista ha scelto Belluno per il suo unico concerto in Veneto: «È la città di Ottorino Casagrande, con cui ho fatto tanta strada. E per anni ho lavorato all'hotel Cristallo, compresa quella volta che riservarono tutta la sala»

«Quando a Cortina suonai solo per quattro persone»

MUSICA

«Una cosa così non l'avete mai vista in Italia». Così Mario Biondi presenta il suo spettacolo che porta avanti la tournée italiana "Crooning" e che stasera presenterà nella sua unica data veneta al teatro intitolato "Dino Buzzati" a Belluno, ovviamente esaurito nei suoi seicento posti. Basterebbe la sua voce così tanto paragonata a Barry White per ipnotizzare una platea intera ma c'è di più: quasi venti musicisti d'orchestra accompagneranno stasera alle 21 Mario in un concerto dal vivo senza filtri. Alla vigilia dello spettacolo l'artista si racconta.

Quattordici date di cui 13 sold out in alcune delle città più importanti d'Italia, senza contare gli innumerevoli show intercontinentali e la tournée in Australia il prossimo Maggio, ma come mai ha scelto proprio la provincia di Belluno per rappresentare l'unica data del suo tour in Veneto?
«Penso innanzitutto che per rappresentare la stagione invernale Belluno sia la località perfetta, la stagione giusta. Poi indubbiamente sono legato al territorio perché l'ho frequentato per lunghissimo tempo tra gli anni '90 e i primissimi anni 2000. Non proprio Belluno, leggermente più a Nord, a Cortina, dove ho lavorato per tanti anni all'Hotel Cristallo. Belluno comunque è la città della persona che mi è stata vicino per tanti anni che è Ottorino Casagrande, ex dj e produttore, con cui ho condiviso tanta strada. Per questo Belluno rientra storicamente nei luoghi che hanno importanza nella mia vita».

MARIO BIONDI Il "Barry White" italiano si presenta a Belluno con un'orchestra per il suo tour «Crooning»

Un aneddoto inedito di quegli anni?
«Il primo che mi viene in mente fu con una band di sette artisti che proponeva musica al Monkey, il pub dell'Hotel Cristallo. C'era grande affetto reciproco tra noi e lo staff dell'hotel, quindi una sera quando ci presentammo per suonare e vedemmo solo quattro persone presenti, chiamai l'allora direttrice Ursula dicendole che non avremmo suonato quella sera per non gravare sui costi. Lei ci rispose testuali parole "Stai scherzando? Quelle quattro persone hanno riservato tutta la sala per vedere uno show privato" e la cosa non mi era mai capitata fino ad allora e che mi ha lasciato per certi aspetti di stucco».

Da quando ha reso la musica la sua professione come ha conciliato famiglia (sta aspettando il decimo figlio) e lavoro?
«In realtà faccio quello che fanno un po' tutti: mi sono sempre prefissato l'obiettivo di avere una grande famiglia e di garantirne il benessere. Penso che ognuno faccia grandi sacrifici per farla stare bene aldilà di quanto sia numerosa. Il lavoro è fondamentale, nobilita l'uomo... anche fino a renderlo a volte sempre più simile alla bestia (ride ndr)».

> IMPORTANTE CIRCONDARSI DI PERSONE BELLE, TI AIUTA A FARE MENO FATICA

Ma dopo tanti anni, come si fa a mantenere viva la passione per un lavoro che ti assorbe a 360 gradi e ti impegna ventiquattro ore su ventiquattro?
«La cosa che ho imparato negli anni è che è fondamentale avere un buon entourage vicino: circondarsi di persone belle, non solo esteticamente anche se non guasta, ma anche nell'animo, ti aiuta a fare meno fatica. Al tempo stesso è fondamentale non essere sempre troppo esigenti e riuscire a vedere il bello nelle persone attorno a noi: io mi ritengo da sempre fortunato ad avere un management squisito con cui collaboro da oltre dieci anni e un gruppo di musicisti fantastico, il che non vuol dire che a volte non abbiamo visioni diverse o discussioni ma l'armonia, che è la base della musica, quella c'è sempre».

La musica è in continua evoluzione e ha sempre detto che da giovane la amava tanto da passare giornate intere ad ascoltarla: anche ora riesce a seguirla?
«Ammetto di non essere più il nerd di una volta per il poco tempo che ho, ma mi piace apprezzare sia la musica più "vecchia" che quella che esce ultimamente anche se non fa parte del mio genere. Penso che non si finisca mai di imparare, ad ogni ascolto si può sempre cogliere qualcosa di nuovo».

Matteo Lazzarin

L'Armenian Philarmonic Orchestra a Pordenone

L'EVENTO

Con un evento nel segno della grande musica sinfonica, il Teatro Verdi di Pordenone celebra domani la Giornata Internazionale della Montagna con un «ponte musicale» tra le Alpi e il monte Ararat. In programma (ore 20,30) il concerto in esclusiva per l'Italia con l'Armenian Philharmonic Orchestra diretta da Eduard Topchjan: oltre 100 musicisti per l'esecuzione della monumentale Eine Alpensinfonie di Richard Strauss: 22 brevi movimenti che narrano una scalata verso la vetta. Altri due i brani in programma: il Concerto per violino del compositore Aram Khatchaturian e l'affresco sinfonico Armenia composto da Gian Francesco Malipiero ad Asolo nel 1917 dopo il Genocidio Armeno.

Ryan O'Neal, da Love story all'amore con Farrah Fawcett Addio al divo delle lacrime

CINEMA

Con i suoi capelli biondi e gli occhi azzurri, Ryan O'Neal, morto a 82 anni a Los Angeles, è stato spesso un ragazzo della porta accanto nei film degli anni Settanta che lo hanno reso famoso a livello internazionale, a partire dall'indimenticabile e leggendaria storia romantica strappalacrime di «Love Story» che valse all'attore la candidatura all'Oscar come miglior interprete protagonista nel 1971 e la vittoria al David di Donatello per il miglior attore straniero nel 1972. «Amare significa non dover mai dire mi dispiace»: la frase pronunciata da Ali MacGraw tra le lacrime a O'Neal è diventata una delle più celebri a tema amoroso. Nel 1973 arrivò «Paper Moon - Luna di carta» del regista Peter Bogdanovich con la sua primogenita Tatum O'Neal che grazie a questa parte ottenne l'Oscar ancora giovanissima e la consacrazione con il cinema d'autore interpretando il personaggio principale, una canaglia irlandese nell'Inghilterra del XVIII secolo, di «Barry Lyndon» di Stanley Kubrick. All'epoca la sua immagine pulita sullo schermo offriva pochi indizi sulla notorietà che avrebbe avuto la sua vita privata. Ma la sua relazione travagliata con tre dei suoi quattro figli, Tatum, Griffin e Redmond, l'assunzione di droghe e una relazione burrascosa con l'attrice Farrah Fawcett, dopo due divorzi, avrebbero messo in ombra la lunga e altalenante carriera di attore.

A dare l'annuncio della scomparsa dell'attore statunitense, avvenuta venerdì 8 dicembre, con un post su Instagram accompagnato dalla foto di un tramonto al mare, è stato il figlio Patrick, giornalista sportivo di Los Angeles. Nel 2001 a Ryan O'Neal era stata diagnosticata la leucemia, da cui poi è guarito, e nel 2012 il cancro alla prostata. «Questa è la cosa più difficile che abbia mai dovuto dire, ma eccoci qui. Mio padre si è spento serenamente - ha scritto tra l'altro il figlio Patrick -. È sempre stato il mio eroe. Lo guardavo con ammirazione ed era sempre più grande della vita. Quando sono nato, nel 1967, era già una star televisiva in «Peyton Place». Lì conobbe mia madre, Leigh Taylor-Young, e circa 9 mesi dopo nacqui io. È diventato una star del cinema con «Love Story» all'inizio degli anni '70, il film che ha salvato i Paramount Studios e ha fatto guadagnare a mio padre una stella sulla Hollywood Walk of Fame. È una leggenda di Hollywood. Punto e basta».

1941/2023 Ryan O' Neal con Farrah Fawcett e nel film strappalacrime «Love Story» con Ali MacGraw

> L'ATTORE È MORTO A 82 ANNI A LOS ANGELES DOPO UNA VITA TURBOLENTA FU CANDIDATO ALL'OSCAR E VINSE IN ITALIA UN DAVID DI DONATELLO

LUNGA CARRIERA

Ryan O'Neal, all'anagrafe Charles Patrick Ryan O' Neal, era nato a Los Angeles il 20 aprile 1941 da una famiglia del mondo del cinema: suo padre di origini irlandesi era Charles «Blackie» O'Neal, romanziere e sceneggiatore. Sua madre Patricia O' Callaghan è apparsa in alcuni film ma ha recitato soprattutto sul palcoscenico. Ryan ha recitato anche con Barbra Streisand in due film brillanti di successo: «Ma papà ti manda sola?» (1972) e «Ma che sei tutta matta?» (1979). Sul finire degli anni '70 iniziò una relazione trentennale e altalenante con l'attrice del telefilm «Charliès Angels» Farrah Fawcett, conclusa con la sua morte all'età di 62 anni. «Ho perso Farraw per un cancro, e continuo a non capacitarmi di come il destino sia stato beffardo - confessò Ryan in un'intervista -. Nella finzione, la malattia mi ha dato il successo e la popolarità. Nella vita reale mi ha portato la tragedia».

METEO

Rasserenamenti al Nord, instabile al Centro-Sud

DOMANI

VENETO
Correnti nordoccidentali in quota favoriscono il passaggio di una frequente nuvolosità sulla Regione ma con clima che si mantiene asciutto.

TRENTINO ALTO ADIGE
Correnti nordoccidentali in quota favoriscono il passaggio di una frequente nuvolosità sulla Regione, con deboli precipitazioni sulle Alpi di confine.

FRIULI VENEZIA GIULIA
Correnti nordoccidentali in quota favoriscono il frequente passaggio di nuvolosità sulla Regione con qualche piovasco a inizio giornata sulla Venezia Giulia.

soleggiato | sol. e nub. | nuvoloso | piogge | tempesta
neve | nebbia | calmo | mosso | agitato
forza 1-3 | forza 4-6 | forza 7-9 | variabile | 3Bmeteo.com

	MIN	MAX	IN ITALIA	MIN	MAX
Belluno	-2	9	Ancona	6	15
Bolzano	1	11	Bari	10	16
Gorizia	4	12	Bologna	0	6
Padova	2	8	Cagliari	12	20
Pordenone	3	9	Firenze	6	11
Rovigo	2	6	Genova	11	16
Trento	3	10	Milano	2	8
Treviso	2	10	Napoli	9	17
Trieste	5	14	Palermo	14	20
Udine	2	11	Perugia	6	11
Venezia	3	8	Reggio Calabria	14	18
Verona	I	8	Roma Fiumicino	5	16
Vicenza	2	9	Torino	1	8

Programmi TV

Rai 1

9.35 **TG1 L.I.S.** Attualità
9.40 **Check-up** Attualità
10.30 **A Sua Immagine** Attualità
10.55 **Santa Messa** Attualità
12.20 **Concerto di Natale dal Senato** Musicale
13.30 **Telegiornale** Informazione
14.00 **Domenica in** Show
17.15 **TG1** Informazione
17.20 **Da noi... a ruota libera** Show
18.45 **Reazione a catena** Quiz - Game show
20.00 **Telegiornale** Informazione
20.35 **Affari Tuoi** Quiz - Game show. Condotto da Amadeus
21.25 **Il metodo Fenoglio - L'estate fredda** Serie Tv. Di Alessandro Casale. Con Alessio Boni, Paolo Sassanelli, Giulia Bevilacqua
21.55 **Il metodo Fenoglio - L'estate fredda** Serie Tv
23.25 **Tg 1 Sera** Informazione
23.30 **Speciale TG1** Attualità
0.40 **Che tempo fa** Attualità
0.45 **Applausi** Attualità. Condotto da Gigi Marzullo

Rai 2

8.05 **Tg2 Cinematinée** Attualità
8.10 **Tg 2 Achab Libri** Attualità
8.20 **Tg 2 Dossier** Attualità
9.05 **Il meglio di Radio2 Happy Family** Musicale
9.45 **Aspettando Citofonare Rai2** Show
10.15 **Super G Femminile. Coppa del Mondo** Sci alpino
12.00 **Citofonare Rai2** Show
13.00 **Tg 2** Informazione
13.30 **Tg 2 Motori** Motori
14.00 **Paesi che vai... Luoghi, detti, comuni** Documentario
15.00 **Origini** Viaggi
16.00 **Rai Sport Live** Informazione
18.00 **Tg2 - L.I.S.** Attualità
18.05 **Tg Sport della Domenica** Informazione
18.25 **90° Minuto** Informazione
19.45 **N.C.I.S. New Orleans** Serie Tv
20.30 **Tg2** Informazione
21.00 **La Caserma** Società
22.45 **La Domenica Sportiva** Calcio. Condotto da Simona Rolandi
0.30 **L'altra DS** Informazione

Rai 3

7.00 **Protestantesimo** Attualità
7.30 **Sulla Via di Damasco** Attualità. Giovanni D'Ercole
8.00 **Agorà Weekend** Attualità
9.00 **Mi manda Raitre** Attualità
10.15 **O anche no** Documentario
10.45 **Timeline** Attualità
11.05 **TGR Estovest** Attualità
11.25 **TGR RegionEuropa** Attualità
12.00 **TG3** Informazione
12.25 **TGR Mediterraneo** Attualità
12.55 **TG3 - L.I.S.** Attualità
13.00 **Cinecittà. La fabbrica dei sogni** Documentario
14.00 **TG Regione** Informazione
14.15 **TG3** Informazione
14.30 **In mezz`ora** Attualità
16.30 **Rebus** Attualità
17.20 **Kilimangiaro** Documentario
19.00 **TG3** Informazione
19.30 **TG Regione** Informazione
20.00 **Chesarà...** Attualità
20.55 **Report** Attualità. Condotto da Sigfrido Ranucci
23.15 **Viaggio in Sicilia** Viaggi. Condotto da Simonetta Agnello

Rai 4

6.25 **N.C.I.S.** Serie Tv
10.00 **Wonderland** Attualità
10.35 **Criminal Minds** Serie Tv
14.10 **L'ora della verità - The vanished** Film Azione
16.00 **LOL :-)** Serie Tv
16.20 **Delitti in Paradiso** Serie Tv
20.35 **N.C.I.S.** Serie Tv
21.20 **Inheritance - Eredità** Film Thriller. Di V. Stein. Con L. Collins, C. Crawford, C. Nielsen
23.10 **Tre giorni e una vita** Film Drammatico
1.15 **Anica Appuntamento Al Cinema** Attualità
1.20 **Lake Placid** Film Giallo
2.40 **Dogman** Film Drammatico
4.15 **Project Blue Book** Serie Tv
5.00 **Stranger Tape in Town** Viaggi
5.35 **Streghe** Serie Tv

Rai 5

6.00 **Le serie di RaiCultura.it** Doc.
6.15 **Essere Maxxi** Attualità
6.45 **Costa Rica la rinascita della natura** Documentario
7.40 **Essere Maxxi** Documentario
8.10 **Art Night** Documentario
10.00 **Turandot** Teatro
12.05 **Renard** Show
12.25 **Save The Date** Attualità
13.00 **Tuttifrutti 2023-2024** Show
13.30 **Essere Maxxi** Documentario
14.00 **Evolution** Documentario
15.50 **La Cantata dei Pastori** Film
18.20 **Into the Hairy - Festival dei Due Mondi** Teatro
19.05 **Rai News - Giorno** Attualità
19.10 **Rai 5 Classic** Musicale
19.20 **Osn Luisi Malofeev** Musicale
20.30 **Rai 5 Classic** Musicale
20.50 **Essere Maxxi** Attualità
21.15 **Di là dal fiume e tra gli alberi** Documentario
23.05 **La parte degli angeli** Film Commedia
0.50 **Rai News - Notte** Attualità
0.55 **Tuttifrutti 2023-2024** Show
1.20 **Il Caffè** Documentario

Rete 4

6.00 **Ieri e Oggi in Tv** Show
6.25 **Tg4 - L'Ultima Ora Mattina** Attualità
6.45 **Stasera Italia Weekend** Att.
7.40 **Super Partes** Attualità
8.20 **Poirot** Serie Tv
10.25 **Dalla Parte Degli Animali** Attualità
11.50 **Grande Fratello** Reality
11.55 **Tg4 Telegiornale** Info
12.20 **Meteo.it** Attualità
12.25 **Colombo: Le Note Dell'Assassino** Fiction
14.30 **Pensa In Grande** Attualità
15.40 **Ciak Speciale** Show
15.45 **La strada a spirale** Film Avventura
18.55 **Grande Fratello** Reality. Condotto da Alfonso Signorini
19.00 **Tg4 Telegiornale** Info.
19.45 **Tg4 L'Ultima Ora** Attualità
19.50 **Tempesta d'amore** Soap
20.30 **Stasera Italia Weekend** Attualità
21.20 **Zona bianca** Attualità. Condotto da Giuseppe Brindisi
0.50 **Inconceivable** Film Thriller

Canale 5

8.45 **I viaggi del cuore** Doc.
9.50 **Luoghi di Magnifica Italia** Documentario
9.55 **Magnifica Italia** Viaggi
10.00 **Santa Messa** Attualità
10.50 **Le storie di Melaverde** Att.
12.00 **Melaverde** Attualità
13.00 **Tg5** Attualità
13.38 **Meteo.it** Attualità
13.40 **L'Arca di Noè** Attualità
14.00 **Amici** Talent
16.30 **Verissimo** Attualità
18.45 **Caduta Libera Story** Quiz - Game show
19.55 **Tg5 Prima Pagina** Info
20.00 **Tg5** Attualità
20.38 **Meteo.it** Attualità
20.40 **Paperissima Sprint** Varietà. Condotto da Gabibbo
21.20 **Terra Amara** Serie Tv. Con Hilal Altinbilek, Ugur Gunes
22.25 **Terra Amara** Serie Tv
24.00 **Tg5 Notte** Attualità
0.33 **Meteo.it** Attualità
0.35 **Paperissima Sprint** Varietà
1.15 **Ciak Speciale** Show
1.20 **Il bello delle donne** Serie Tv

Italia 1

8.25 **Friends** Serie Tv
9.55 **Will & Grace** Serie Tv
10.50 **The Big Bang Theory** Serie Tv
12.15 **Grande Fratello** Reality
12.25 **Studio Aperto** Attualità
12.55 **Meteo.it** Attualità
13.00 **Sport Mediaset** Informazione
14.00 **E-Planet** Automobilismo
14.30 **Wild Wild West** Film Avventura
16.50 **Magnum P.I.** Serie Tv
17.50 **Due uomini e mezzo** Serie Tv
18.15 **Grande Fratello** Reality
18.20 **Studio Aperto** Attualità
18.25 **Meteo** Informazione
18.30 **Studio Aperto** Attualità
19.00 **Studio Aperto Mag** Attualità
19.25 **C.S.I. Miami** Serie Tv
20.25 **N.C.I.S.** Serie Tv
21.15 **Harry Potter E I Doni Della Morte: Parte 1** Film Fantasy. Di David Yates. Con Helena Bonham Carter, Daniel Radcliffe
24.00 **Pressing** Informazione
1.55 **E-Planet** Automobilismo

Iris

7.10 **Ciaknews** Attualità
7.15 **Balzac** Serie Tv
8.25 **Squadra Antimafia** Serie Tv
9.05 **Ciak Speciale** Show
9.15 **Scarface** Film Thriller
13.15 **Ritorno a Cold Mountain** Film Drammatico
16.20 **Note di cinema** Attualità. Condotto da Anna Praderio
16.30 **John Q** Film Drammatico
19.00 **La giusta causa** Film Thriller
21.00 **Original Sin** Film Giallo. Di Michael Cristofer, Micheal Cristofer. Con Antonio Banderas, Angelina Jolie, Thomas Jane
23.30 **La battaglia di Hacksaw Ridge** Film Guerra
2.15 **Il mistero della pietra magica** Film Commedia
3.45 **Ciaknews** Attualità
3.50 **Miami Vice** Serie Tv
5.40 **I misteri di Parigi** Film Drammatico
5.45 **Ciaknews** Attualità
5.50 **Kojak** Serie Tv

Cielo

6.00 **TG24 mezz'ora** Informazione
7.00 **Affari di famiglia** Reality
8.00 **House of Gag** Varietà
9.00 **Icarus Ultra** Informazione
9.30 **Top 20 Countdown** Avventura
10.15 **Sky Tg24 Giorno** Attualità
10.30 **House of Gag** Varietà
13.00 **Steve Austin - Sfida Implacabile** Reality. Condotto da Steve Austin
14.00 **Belly of the Beast - Ultima missione** Film Azione
15.45 **Flight World War II** Film Azione
17.30 **Airplane vs Volcano** Film Azione
19.15 **Affari al buio** Documentario
20.15 **Affari di famiglia** Reality
21.15 **Caccia spietata** Film Western. Di David Von Ancken. Con Liam Neeson, Pierce Brosnan, Michael Wincott
23.30 **Scarlet Diva** Film Drammatico
1.15 **Love for sale con Rupert Everett** Società
2.30 **La cultura del sesso** Doc.

Rai Scuola

14.00 **Progetto Scienza**
15.00 **Digital world** Rubrica
15.50 **Le serie di RaiCultura.it**
16.00 **Il tutto e il nulla** Documentario
17.00 **Progetto Scienza 2022**
18.00 **Riedizioni ed eventi speciali**
18.30 **Progetto Scienza 2022**
19.05 **Wild Italy - serie 4**
20.15 **Costa Rica la rinascita della natura**
21.00 **Progetto Scienza 2023**
21.15 **Documentari divulgativi**
22.15 **Order And Disorder**
23.15 **Progetto Scienza**

DMAX

10.30 **WWE Smackdown** Wrestling
12.20 **Colpo di fulmini** Doc.
14.00 **Vado a vivere in fattoria** Società
14.55 **Vado a vivere nel bosco** Reality
16.45 **Basket Zone** Basket
17.15 **EA7 Emporio Armani Milano - Virtus Segafredo Bologna. LBA Serie A** Basket
19.45 **Border Control Italia** Att.
21.25 **Border Control: Nord Europa** Documentario
22.20 **Border Control: Nord Europa** Documentario
23.15 **Operazione N.A.S.** Doc.

La 7

12.35 **A.I. Il Futuro dell'Intelligenza Artificiale** Attualità
13.30 **Tg La7** Informazione
14.00 **Una Giornata Particolare** Doc.
15.00 **Anna and the King** Film Commedia
17.40 **La passione** Film Commedia
20.00 **Tg La7** Informazione
20.35 **In altre parole - Domenica** Attualità
21.15 **Bad Company - Protocollo Praga** Film Commedia. Di Joel Schumacher. Con Anthony Hopkins, Gabriel Macht, Garcelle Beauvais
23.30 **Allarme rosso** Film Azione

TV 8

12.35 **Bruno Barbieri - 4 Hotel** Reality
13.45 **Sotto il cielo del Natale** Film Commedia
15.30 **Amore sotto al vischio** Film Commedia
17.10 **L'albero dei desideri** Film Drammatico
18.55 **Bruno Barbieri - 4 Hotel** Reality
20.10 **Alessandro Borghese - 4 ristoranti** Cucina
21.35 **Il Natale della porta accanto** Film Commedia
23.20 **Consegna per Natale** Film Commedia
1.05 **Natale & altri equivoci** Film Commedia

NOVE

11.00 **12 regali di Natale** Film Commedia
12.40 **Un Principe per Natale** Film Commedia
14.20 **Michael Jackson - L'uomo allo specchio** Documentario
15.50 **Little Big Italy** Cucina
17.25 **EA7 Emporio Armani Milano - Virtus Segafredo Bologna. LBA Serie A** Basket
19.30 **Che tempo che farà** Att.
20.00 **Che tempo che fa** Attualità
22.20 **Che tempo che fa - Il tavolo** Attualità
24.00 **Il contadino cerca moglie** Reality

7 Gold Telepadova

7.00 **Tg7 Nordest** Informazione
12.30 **Casalotto** Rubrica sportiva
13.30 **Agrinforma** Telefilm
14.00 **Diretta Stadio** Rubrica sportiva
17.00 **Tackle** Rubrica sportiva
17.30 **Tg7 Nordest** Informazione
18.00 **Diretta Stadio** Rubrica sportiva
20.00 **Tackle** Rubrica sportiva
20.30 **Diretta Stadio** Rubrica sportiva
23.30 **Motorpad TV** Rubrica sportiva
24.00 **Air Collision** Film Azione

Rete Veneta

16.15 **Shopping Time**
16.45 **Lezioni Di Pilates-Tai Chi-Ginnastica Dolce**
18.00 **Santa Messa Diretta Dalla Basilica Di Sant'antonio Di Padova**
18.50 **Tg Bassano**
19.15 **Tg Vicenza**
20.30 **Tg Bassano**
21.00 **Tg Vicenza**
21.15 **Film: Io non sono qui**
23.25 **In Tempo**
23.30 **Tg Bassano**
24.00 **Tg Vicenza**

Antenna 3 Nordest

11.50 **Notes - Gli appuntamenti del Nordest** Rubrica
12.00 **Telegiornale del Nordest** Informazione
13.30 **Film: Indian la grande sfida** Film
15.30 **Shopping in TV** Rubrica
18.20 **Notes - Gli appuntamenti del Nordest** Rubrica
18.30 **TG Regione** Informazione
19.00 **TG Venezia** Informazione
19.30 **TG Treviso** Informazione
20.10 **Agricultura Veneta** Rubrica
21.15 **Film: Badge Of Honor** Film
23.00 **TG Regione Week - 7 News Ve - 7 News Tv** Informazione

Tele Friuli

18.45 **Noi Dolomiti – un progetto Fondaz. Dolomiti Unesco** Rubrica
19.00 **Telegiornale Fvg – diretta** Informazione
19.15 **Sport FVG - diretta** Rubrica
19.30 **A tutto campo – diretta** Sport
21.00 **Replay** Rubrica
22.00 **Start** Rubrica
22.15 **Telegiornale Fvg – diretta** Informazione
22.45 **Le Peraule de domenie** Rubrica
23.00 **Beker On Tour** Rubrica
23.50 **Telegiornale Fvg** Informazione

TV 12

7.35 **Tg News 24 Rassegna** Informazione
8.15 **Italpress Economy** Attualità
13.00 **Sette in Cronaca** Informazione
13.30 **Mondo Crociere** Rubrica
14.00 **Studio & Stadio Calcio Live Udinese – Hellas Verona** Calcio
18.15 **Studio Sport** Calcio
21.15 **Ogni Benedetta Domenica** Calcio
23.30 **Se tu Ses bon la finale** Talent Show

L'OROSCOPO di LUCA

Ariete dal 21/3 al 20/4

La configurazione ha qualcosa di gioioso che ti rende più generoso e indulgente rispetto a qualcosa che solitamente affronti in maniera disciplinata e rigorosa. Anche nei confronti del cibo sei incline a concederti un qualche tipo di trasgressione, attento ad avere un atteggiamento affettuoso nei tuoi confronti e a inserirlo nella tua routine. A livello **economico** qualcosa ti autorizza a spendere.

Toro dal 21/4 al 20/5

L'entusiasmo gioioso con cui vivi la relazione con il partner a momenti potrebbe anche assumere un'andatura pirotecnica, talmente è intenso e prorompente. Divertiti e affidati all'**amore**, che se nei secoli è rappresentato come un bambino paffuto e burlone un motivo deve pur esserci. Le tue aspirazioni hanno qualcosa di eccessivo, che può risultare divertente o trasformarsi quasi in un'indigestione.

Gemelli dal 21/5 al 21/6

Nonostante un atteggiamento un po' battagliero che in questi giorni colora le tue giornate e ti induce a maggiore dinamismo, oggi benefici di un clima più dolce che ti consente di stabilire una dinamica affettuosa. Specialmente per quanto riguarda il **lavoro**, ti scopri tollerante e conciliante, pronto a vivere in maniera empatica gli eventi, lasciando spazio a comportamenti affettuosi e protettivi.

Cancro dal 22/6 al 22/7

La configurazione odierna incorona l'**amore**, facendo di questa tua domenica una giornata consacrata al piacere e al divertimento. Oggi tutto ti risulta facile, ti scopri più aperto e comunicativo di quanto tu non sia solito, in special modo nei confronti delle relazioni di amicizia, a cui senti il desiderio di consacrare più tempo ed energia. Se il dialogo è facilitato, le incomprensioni svaniscono.

Leone dal 23/7 al 23/8

C'è qualcosa di euforico nell'aria che rende la domenica, vivace, gioiosa e allegra. Ma probabilmente gli eventi più significativi e importanti rimangono nella sfera privata e intima, anche se l'affetto che dai e ricevi è come un'alta marea che cresce e inonda un po' tutto, fertilizzando anche gli altri settori della tua vita, perfino quello del **lavoro**, apparentemente distante da questa dimensione.

Vergine dal 24/8 al 22/9

Una configurazione morbida e avvolgente rende la tua domenica piacevole e movimentata, ricca di incontri e scambi anche estemporanei che ti fanno sentire benvoluto e accompagnato. Approfittane per muoverti, cambiare aria, goderti il clima stimolante che ti invita a uscire dai soliti giri ed esplorare qualcosa di nuovo. E proprio grazie a questa vivacità anche in **amore** senti che tutto va per il meglio.

Bilancia dal 23/9 al 22/10

La configurazione ti induce ad affrontare questa domenica con un atteggiamento generoso e disponibile, aperto a tutto quello che può renderla più piacevole e migliorare la percezione delle cose. Ti senti più sereno per quanto riguarda il **denaro** e sei anche incline a spenderlo con maggiore leggerezza. I piaceri diventano un modo per misurare la realtà, anche nel cibo ti concedi una trasgressione.

Scorpione dal 23/10 al 22/11

La Luna e Venere nel tuo segno si oppongono rispettivamente a Urano e Giove nel Toro e ti allestiscono una domenica vivace, gioiosa, imperniata sull'**amore** e su una grande carica di emozioni, praticamente incontenibile. Abbandonati al loro flusso, a tratti irruento o eccessivo. C'è qualcosa di un po' dittatoriale in questo tuo modo di amare che prende il sopravvento oggi: sei un dolcissimo tiranno.

Sagittario dal 23/11 al 21/12

La configurazione ha un effetto protettivo, come se a tua insaputa un angelo benevolo ti guardasse le spalle, evitandoti ogni tipo di contrattempo senza che tu debba fare nulla. Sono giorni in cui ti scopri più sicuro e fiducioso per tutto quanto riguarda l'aspetto materiale della vita, perfino rispetto al **denaro** senti che la situazione si adatta alle tue esigenze e che sei in grado di gestirla.

Capricorno dal 22/12 al 20/1

Grazie a un sottile e benevolo gioco di alleanze astrali, benefici dei favori dei pianeti che alimentano il tuo buonumore e ti fanno percepire l'**amore** come qualcosa di tangibile e concreto attorno a te. La tua agilità mentale ti consente di dosare i vari ingredienti della giornata con la saggezza e la precisione di un alchimista, mandando a segno ogni parola, ogni sguardo, ogni piccola attenzione.

Acquario dal 21/1 al 19/2

La tua domenica ha qualcosa di particolarmente festoso e coinvolgente, che potrebbe addirittura spingerti ad adottare un comportamento più teatrale ed esuberante di quanto non sia solitamente nelle tue corde. Divertiti ad attirare su di te gli sguardi, consapevole della carica di vitalità che ti attraversa e che le circostanze ravvivano. Qualcosa di interessante e piacevole si prospetta nel **lavoro**.

Pesci dal 20/2 al 20/3

In questa tua domenica un'unica divinità detta legge, l'onnipotente dio dell'**amore**, che viene a colorare gli eventi con la sua dolce e ipnotica cantilena sentimentale, che ti avvolge e trasporta in uno stato interiore di benessere e serenità. Il suo andamento forse è disordinato e a tratti impetuoso, magari talmente velleitario che ti chiede qualcosa di impossibile. Ma è questa la sua vera natura.

FORTUNA — LOTTO

ESTRAZIONE DEL 09/12/2023

Bari	24	56	80	17	46
Cagliari	89	33	9	43	21
Firenze	24	49	42	20	3
Genova	19	9	17	84	71
Milano	41	78	22	3	37
Napoli	83	71	68	57	62
Palermo	14	75	13	68	76
Roma	53	25	32	20	16
Torino	36	25	46	27	6
Venezia	49	59	65	63	24
Nazionale	88	64	85	3	12

SuperEnalotto

27 41 59 3 20 82 — Jolly 24

MONTEPREMI		JACKPOT	
	33.120.248,35 €		27.825.672,55 €
6	- €	4	319,17 €
5+1	688.294,85 €	3	24,70 €
5	55.593,05 €	2	5,00 €

CONCORSO DEL 09/12/2023

SuperStar — Super Star 31

6	- €	3	2.470,00 €
5+1	- €	2	100,00 €
5	- €	1	10,00 €
4	31.917,00 €	0	5,00 €

Sport

TENNIS

Evert: «Operata per una recidiva del cancro»

Deve di nuovo combattere con il cancro Chris Evert, 69 anni: l'ex numero 1 del tennis ha annunciato di essere in cura dopo una recidiva. «Mi sento ancora una volta fortunata che sia stata colta in tempo - ha detto -. Ho subito un altro intervento chirurgico robotico e i medici hanno rimosso tutte le cellule tumorali». Evert due anni fa aveva annunciato di avere un cancro alle ovaie, stessa malattia che fu fatale alla sorella Jeanne nel 2020.

COMPATTEZZA L'Inter festeggia il gol firmato da Calhanoglu

INTER TRAVOLGENTE

Udinese senza scampo al Meazza: i nerazzurri rimangono in testa. Gara chiusa nel primo tempo

Sblocca Calhanoglu su rigore, poi Dimarco e Thuram. Lautaro cala il poker nella ripresa

INTER	4
UDINESE	0

INTER (3-5-2): Sommer 6; Bisseck 7, Acerbi 6,5, Bastoni 6,5 (11' st Carlos Augusto 6); Darmian 6, Barella 6,5, Calhanoglu 7,5 (26' st Asllani 6), Mkhitaryan 7 (34' st Sensi ng), Dimarco 7,5 (26' st Cuadrado 6); Thuram 7 (11' st Arnautovic 6), Lautaro Martinez 7. In panchina: Di Gennaro, Audero, Klaassen, Frattesi, Agoumé, Stabile, Sanchez. All. Inzaghi 7

UDINESE (3-5-2): Silvestri 5,5; Perez 4,5, Kabasele 5, Joao Ferreira 5; Ebosele 5,5 (17' st Kristensen 5,5), Samardzic 5,5 (17' st Lovric 5,5), Walace 5, Payero 5 (41' st Zarraga ng), Zemura 5 (41' st Ehizibue ng); Pereyra 5, Lucca 5 (30' st Thauvin ng). In panchina: Okoye, Padelli, Masina, Guessand, Quina, Kamara, Ake, Tikvic, Camara, Pafundi. All. Cioffi 5

Arbitro: Di Bello 5,5

Reti: 37' pt Calhanoglu (rig.), 42' pt Dimarco, 44' pt Thuram; 39' st Lautaro Martinez

Note: ammoniti Joao Ferreira, Inzaghi, Cioffi. Angoli 6-1. Spettatori 71.874

MILANO L'Inter è inarrestabile. Dimostra di avere un solo obiettivo in testa, il 20° scudetto, quello della seconda stella, e di non volerlo fallire. Al di là della corsa della Juventus (sta ribattendo colpo su colpo), che scivola nuovamente alle spalle dei nerazzurri, la squadra di Inzaghi dà la sensazione di essere di un altro livello. Funziona tutto con precisione. La difesa è imperforabile, il centrocampo si muove con armonia e l'attacco non sbaglia nulla. L'Udinese resiste 37' e appena prende il primo gol, naufraga nel gelo di San Siro. Segnano Calhanoglu (su rigore), Dimarco, Thuram e Lautaro Martinez. Da parte sua, all'Udinese non riesce l'impresa di vincere ancora al Meazza, come aveva già fatto contro il Milan (nel frattempo, rovinosamente caduto a Bergamo con l'Atalanta) il 4 novembre. Compiuta la missione del controsorpasso sulla Juventus, adesso per Inzaghi è già tempo di pensare alla Champions: martedì c'è la Real Sociedad a Milano. Serve vincere per il primo posto e per presentarsi da testa di serie al sorteggio per gli ottavi.

MACCHINA PERFETTA

Al di là di qualsiasi discorso europeo, resta l'ennesima prestazione impeccabile della capolista.

L'Inter parte subito forte. Silvestri viene salvato dal palo su un colpo di testa di Lautaro Martinez e si fa trovare pronto su una conclusione di destro di Dimarco, su suggerimento di Bisseck. Scampato il pericolo, l'Udinese cerca di costruirsi delle occasioni. La prima parte dai piedi di Samardzic (che ha sfiorato i nerazzurri questa estate), la seconda da quelli di Ebosele, ma in entrambi i tentativi Pereyra spreca. Poi è un monologo interista. Thuram manda alto sopra la traversa un cross di Bastoni e Calhanoglu sfiora il palo. Fino al 35': contatto in area tra Perez e Lautaro Martinez, Di Bello lascia correre, ma viene chiamato al monitor e cambia idea. Dagli 11 metri Calhanoglu non sbaglia mai. L'Udinese crolla: nel giro di due minuti segnano Dimarco, con un diagonale, e Thuram a due passi da Silvestri su passaggio morbido di Mkhitaryan. E non è finita. In pieno recupero Lautaro Martinez va vicinissimo al quarto gol, mandando a lato una ghiotta chance. Nella ripresa la squadra di Cioffi non dà mai la sensazione di poter rientrare in gara. Sugli spalti è una festa a tinte nerazzurre per una partita mai messa in discussione. Inzaghi inizia a far rifiatare qualche titolare. E nel finale colpisce anche Lautaro Martinez, vicino al rinnovo. Un gol cercato e trovato. Da vero campione.

Salvatore Riggio

Al Bentegodi

Il Verona riprende la Lazio con Henry

La Lazio non passa a Verona contro un Hellas mai domo e autore di una rimonta nel secondo tempo dopo che il primo si era chiuso 1-0 per la squadra di Sarri. A sbloccare la partita è stato l'ex scaligero Zaccagni di tacco al 22' su assist di Felipe Anderson. Il pari arriva al 70' con Henry che approfitta sotto rete di una respinta maldestra di Provedel. Nel finale gol annullato al laziale Casale e scaligeri in 10 (doppio giallo a Duda).

Ajax anti odiatori: maglie senza nomi

MAGLIE Puntini al posto del nome

IL CASO

(s.a.) L'Ajax contro l'odio social. I Lancieri lanciano un messaggio: una maglia speciale senza nomi e con i tre punti, simbolo di silenzio. È questa la decisione del club olandese di Amsterdam, che ieri ha battuto 2-1 lo Sparta Rotterdam, in casa alla Johan Cruijff Arena, dopo gli oltre 1500 messaggi ricevuti in un mese dai giocatori sui propri account. Bersagliati dagli haters a causa della brutta partenza in campionato: infatti l'Ajax, già reduce da una stagione 2022-23 senza trofei, a fine ottobre era incredibilmente ultimo in classifica nella Eredivisie dopo una serie di dieci partite consecutive senza vittorie, di cui cinque sconfitte di fila. Una crisi senza precedenti che ha portato alla reazione indignata sui social dei peggiori "tifosi". E così il club ha voluto dare un segnale, con questo slogan: «Silence social hate. See it. Report it» («Zittite l'odio sociale. Guardatelo. Denunciatelo»). Accompagnato da questo comunicato: «Per mettere a tacere l'odio sociale e segnalare questi messaggi, le squadre maschili e femminili dell'Ajax giocano con tre punti sul retro delle maglie», ha scritto il club olandese, con tanto di video in cui compaiono anche alcune delle frasi d'odio social ricevute dai calciatori. In queste ultime settimane l'Ajax è uscito dalla zona retrocessione invertendo il trend. Sembrerebbe che, nonostante le feroci critiche, la squadra maschile abbia trovato la giusta serenità per poter ripartire.

L'INIZIATIVA DEL CLUB DOPO I MESSAGGI OFFENSIVI SUI SOCIAL CONTRO I GIOCATORI: LA SQUADRA VA MALE, MA IERI HA VINTO

CRISI UNITED

Chi non riesce a trovare serenità è il Manchester United, umiliato a Old Trafford. Clamoroso infatti il tonfo in Premier League dei Red Devils, che hanno perso in casa 0-3 contro il Bournemouth. Ora l'olandese Erik Ten Hag rischia l'esonero.

PARTITE E CLASSIFICHE

SERIE A

JUVENTUS-NAPOLI	1-0
VERONA-LAZIO	1-1
ATALANTA-MILAN	3-2
INTER-UDINESE	4-0
oggi ore 12,30	
FROSINONE-TORINO	Massimi di Termoli
oggi ore 15	
MONZA-GENOA	Collu di Cagliari
oggi ore 18	
SALERNITANA-BOLOGNA	Sozza di Seregno
oggi ore 20,45	
ROMA-FIORENTINA	Rapuano di Rimini
domani ore 18,30	
EMPOLI-LECCE	Colombo di Como
domani ore 20,45	
CAGLIARI-SASSUOLO	Mariani di Aprilia

classifica

INTER	38	MONZA	18
JUVENTUS	36	FROSINONE	18
MILAN	29	LECCE	16
ROMA	24	GENOA	15
NAPOLI	24	SASSUOLO	15
ATALANTA	23	UDINESE	12
FIORENTINA	23	VERONA	11
BOLOGNA	22	EMPOLI	11
LAZIO	21	CAGLIARI	10
TORINO	19	SALERNITANA	8

marcatori

14 reti: Lautaro Martinez (Inter); **8 reti:** Giroud rig.3 (Milan); **7 reti:** Berardi (Sassuolo); Calhanoglu (Inter); **6 reti:** Colpani (Monza); Osimhen rig.1 (Napoli); Lukaku (Roma); N. Gonzalez (Fiorentina); Soulé (Frosinone); Bonaventura (Fiorentina); Lookman (Atalanta); Thuram (Inter)

SERIE B

ASCOLI-SPEZIA	1-2
BARI-SUDTIROL	2-1
CATANZARO-PISA	2-0
CITTADELLA-COSENZA	2-0
CREMONESE-VENEZIA	1-0
SAMPDORIA-LECCO	2-0
TERNANA-FERALPISALÒ	2-1
oggi ore 16,15	
COMO-MODENA	Camplone di Pescara
PARMA-PALERMO	Massa di Imperia
REGGIANA-BRESCIA	Rutella di Enna

classifica

VENEZIA	33	COSENZA	19
PARMA	33	BRESCIA	18
CATANZARO	30	PISA	18
CREMONESE	29	SUDTIROL	17
COMO	28	REGGIANA	16
CITTADELLA	28	LECCO	16
MODENA	26	TERNANA	14
PALERMO	24	SPEZIA	13
BARI	21	ASCOLI	13
SAMPDORIA (-2)	19	FERALPISALÒ	7

marcatori

9 reti: Coda (Cremonese); **8 reti:** Casiraghi rig.3 (Sudtirol); **7 reti:** Benedyczak (Parma); **6 reti:** Man (Parma); Mendes rig.1 (Ascoli)

SERIE C - GIR. A

ATALANTA U23-PADOVA	0-1
FIORENZUOLA-ARZIGNANO	0-0
LEGNAGO-NOVARA	1-1
LR VICENZA-MANTOVA	0-2
LUMEZZANE-PRO SESTO	1-0
PERGOLETTESE-VIRTUS VERONA	2-1
PRO PATRIA-ALESSANDRIA	1-1
PRO VERCELLI-TRENTO	2-0
RENATE-ALBINOLEFFE	0-2
TRIESTINA-GIANA ERMINIO	2-1

classifica

MANTOVA	41	LUMEZZANE	22
PADOVA	37	TRENTO	22
TRIESTINA	36	ARZIGNANO	21
PRO VERCELLI	31	PERGOLETTESE	20
LR VICENZA	26	RENATE	20
ATALANTA U23	26	PRO PATRIA	18
GIANA ERMINIO	24	PRO SESTO	15
VIRTUS VERONA	24	FIORENZUOLA	14
LEGNAGO	23	ALESSANDRIA	12
ALBINOLEFFE	22	NOVARA	12

marcatori

11 reti: Lescano rig.1 (Triestina); **10 reti:** Fumagalli (Giana Erminio); **9 reti:** Rocco (Legnano); **7 reti:** Redan (Triestina); Fall (Giana Erminio)

SERIE D - GIR. C

oggi ore 14,30	
ADRIESE-VIRTUS BOLZANO	Cipolloni di Foligno
BASSANO-CJARLINS MUZANE	Laugelli di Casale Monferrato
CAMPODARSEGO-PORTOGRUARO	Zito di Rossano
CHIONS-TREVISO	Hamza Riahi di Lovere
DOLOMITI BELLUNESI-ESTE	Palmisano di Saronno
LUPARENSE-CLODIENSE	Recupero di Lecce
MONTE PRODECO-BRENO	Tierno di Sala Consilina
MONTECCHIO MAGGIORE-ATLETICO CASTEGNATO	Moretti di Cesena
MORI SANTO STEFANO-MESTRE	Framba di Torino

classifica

CLODIENSE	37	CHIONS	18
TREVISO	28	MONTE PRODECO	18
PORTOGRUARO	26	MONTECCHIO MAGGIORE	18
DOLOMITI BELLUNESI	24	ADRIESE	16
BASSANO	24	ATLETICO CASTEGNATO	15
ESTE	21	BRENO	12
CAMPODARSEGO	21	CJARLINS MUZANE	10
LUPARENSE	19	VIRTUS BOLZANO	8
MESTRE	19	MORI SANTO STEFANO	5

MEGA press

ATALANTA	3
MILAN	2

ATALANTA (3-4-1-2): Musso 6; de Roon 6, Scalvini 6, Djimsiti 6; Ruggeri 6 (53' st Holm ng), Ederson 6,5, Pasalic 6,5 (42' st Adopo ng), Zappacosta 6,5; Koopmeiners 6,5; Lookman 7,5 (37' st Miranchuk 7), De Ketelaere 6 (37' st Muriel 7,5). All. Gasperini 7
MILAN (4-3-3): Maignan 7, Calabria 4,5; Tomori 5,5, Theo Hernandez 5, Florenzi 5; Loftus-Cheek 5,5 (27' st Jovic 6), Reijnders 6 (43' st Adli ng), Musah 5; Chukwueze 5 (14' st Bennacer 5,5), Giroud 6,5, Pulisic 6. In panchina: Mirante, Nava, Simic, Bartesaghi, Krunic, Pobega, Chaka Traore, Romero. All. Pioli 5,5
Arbitro: La Penna 5,5
Reti: 38' pt Lookman, 48' pt Giroud; 10' st Lookman, 35' st Jovic, 50' st Muriel
Note: espulso Calabria. Ammoniti Reijnders, Ederson, Jovic, Bennacer. Angoli 6-4. Spettatori 18mila

IL TACCO DI MURIEL AFFONDA IL MILAN

Una magia del colombiano nel recupero dà la vittoria all'Atalanta con i rossoneri rimasti in 10 per l'espulsione di Calabria

PRODEZZA Il colpo di tacco di Luis Muriel, 32 anni, che ha dato la vittoria alla Dea

BERGAMO La sconfitta si materializza al 95'. Un colpo di tacco straordinario di Muriel affonda il Milan, che cade a Bergamo dopo due vittorie di fila con Fiorentina e Frosinone. Decide il colombiano in una gara ricca di colpi di scena. Il Diavolo paga le assenze in difesa (questa volta non funziona Theo Hernandez da centrale) e quella di Rafael Leao. Ma nella testa pesa anche la gara di Champions contro il Newcastle. Un successo in quel match potrebbe non bastare per proseguire l'avventura nella massima competizione continentale. Sta di fatto, che questa sconfitta rischia di essere più devastante delle altre per il futuro di Stefano Pioli. Se il tecnico rossonero ritrova Giroud (ha scontato i due turni di squalifica), Gian Piero Gasperini non ha Scamacca ma punta tutto su Lookman. Pronti via, è l'attaccante francese a provarci dopo uno scambio con Pulisic, ma Dijmsiti salva. Al 9' c'è la prima grande occasione del match. Torre di testa di Lookman, De Ketelaere si smarca dalla difesa rossonera e, ritrovandosi nell'area piccola, spara alto a due passi da Maignan. Il belga, ex di turno, si divora un gol già fatto. Gasperini si dispera in panchina, ma tira un sospiro di sollievo quando Ederson salva su Tomori. Per poi esultare quando Lookman trafigge Maignan e porta l'Atalanta in vantaggio. Il Milan non si arrende e a pochissimi secondi dall'intervallo pareggia con Giroud: calcio d'angolo battuto da Florenzi, testa del francese che beffa Scalvini e batte Musso.

FESTA DELLA DEA

Nella ripresa l'Atalanta parte forte. Nel giro di cinque minuti scatena il panico nell'area rossonera. Prima con una conclusione di Pasalic, poi con Scalvini che costringe Maignan a una deviazione in angolo. Fino a quando De Ketelaere regala a Lookman la palla del raddoppio. Pioli corre ai ripari: toglie Chukwueze, in un'altra gara nella quale non riesce a lasciare il segno, e butta dentro Bennacer, ma è sempre la Dea ad attaccare. Per svegliare il Diavolo ci vuole un secondo cambio: il tecnico del Milan si gioca la carta Jovic. L'Atalanta è ormai lanciatissima e Lookman sfiora il tris, ma Maignan si supera con una doppia parata. Gol sbagliato, gol subito: assist di Pulisic e pareggio di Jovic. Sembra finita, ma non è così. Al 93' viene espulso (doppio giallo) Calabria e al 95' Muriel si inventa il gol di tacco che affonda il Milan. «L'inferiorità numerica ti crea dei problemi nei minuti finali, bisogna essere più attenti e lucidi nelle scelte difensive. Abbiamo perso il pallone, non abbiamo seguito gli uomini. Errori che ci costano tanto», l'analisi di Pioli. Che chiude: «La classifica? Volevamo continuità, un filotto di vittorie per cercare di accorciare davanti. E se non ci riesci è chiaro che devi guardarti alle spalle. Fosse finita sul 2-2, ci sarebbero state tante cose positive».

GIROUD PRIMA E JOVIC POI RISPONDONO A LOOKMAN (DOPPIETTA) MA NON BASTA: PIOLI PAGA LE NUMEROSE ASSENZE IN DIFESA

Roberto Salvi

Serie B

Non basta l'uomo in più: il Venezia cade a Cremona Il Citta vince ancora

In serie B, le 5 vittorie di fila proiettano il Cittadella a +12 sulla salvezza e a 5 punti dalla promozione diretta. Elia Gorini veniva da due stagioni grigie, dopo Venturato. Al 12' è il centrocampista Vita a firmare il vantaggio sul Cosenza con una punizione fantastica; raddoppia Salvi di testa su angolo. Il secondo tempo è di gestione, porta al quinto posto. È Luca Ravanelli a fermare la capolista Venezia dopo 5 successi. La sfida fra le migliori difese è sbloccata dall'anticipo falloso di Sernicola (Cremonese) su Busio, Coda segna ma l'arbitro annulla al Var. Al 6' st Antov atterra Johnsen, ammonizione che diventa espulsione. Il norvegese in serpentina avvicina il gol per gli arancioneroverdi, segna invece la Cremonese sull'uscita sbagliata di Bertinato e tocco di Vazquez. È decisivo anche il 2° gol stagionale di Valerio di Cesare, 40 anni, nel 2-1 del Bari al Sudtirol: rigore di Sibilli (Lunetta atterra Ricci, mentre Cuomo era stato espulso) e pari di Vinetot. A Terni, segnano Di Stefano e Tonetto; per il Salò, Lucchese. Vince ancora la Samp con una doppietta di Sebastiano Esposito che stende il Lecco. Il Catanzaro regola il Pisa con Ambrosino e Katseris.

Vanni Zagnoli

SCI

AZZURRE D'ASSALTO Mikaela Shiffrin tra Sofia Goggia, a sinistra, e Federica Brignone sul podio della discesa di St. Moritz

SOFIA E FEDE MINACCIANO LA REGINA

Libera di St. Moritz: trionfa Shiffrin Goggia seconda e Brignone terza

All'appuntamento con la cifra tonda, la regina del circo bianco è accompagnata dalle due principesse della valanga rosa. Sofia Goggia e Federica Brignone sono le damigelle del trionfo numero 100 nei grandi eventi di Mikaela Shiffrin, dominatrice della discesa di St. Moritz con 15 centesimi di vantaggio sulla bergamasca e 17 sulla valdostana. La statunitense si impone per la quarta volta in libera, raggiungendo quota 91 successi in Coppa del mondo. Considerando poi due ori olimpici e sette iridati ecco dischiudersi la magica tripla cifra. Una Shiffrin da cento e lode quindi sul pendio dell'Engadina dove la Wonderwoman dello sci mondiale batte Goggia sul terreno più congeniale all'azzurra. Dopo il trionfo in superG stavolta la Corviglia è indigesta all'orobica, che si esprime come al solito in una cavalcata senza freni, sbagliando però nel pezzo centrale e lasciando la posta piena alla rivale a stelle e strisce.

RIMPIANTI

«La mia prova non è stata così pulita come le altre discese fatte in passato», ammette Goggia, che nonostante l'errore è comunque seconda. L'italiana e la yankee si sono allenate insieme in libera lo scorso aprile, pertanto l'olimpionica di Pyeongchang non è stupita della prova di sua maestà. «Sapevo che Mikaela era la donna da battere, perché Shiffrin è sempre Shiffrin». Ad accomunare i destini di Goggia e Brignone – entrambe a quota 23 successi in Coppa – sono altre due cifre tonde riferite ai podi nel massimo circuito: 50 per la finanziera, 60 per la carabiniera. Brignone è stata la prima a lanciarsi e il suo terzo posto è una sorpresa, perché per la specialista di gigante e superG è appena il secondo podio in libera negli ultimi tre anni e mezzo. Paradossalmente la valdostana è stata la più brava in pista, senza alcuna sbavatura, dovendosi però inchinare a due fuoriclasse in materia di scorrimento dello sci. «Sono davvero contenta della mia prestazione, ho fatto quello che volevo fare, fluida nelle parti pianeggianti e aggressiva in curva. È il modo migliore per approcciare il superG». Stamattina la sfida tra le prime due donzelle della valanga rosa si rinnoverà sul medesimo tracciato, in una sfida in famiglia filo conduttore dell'intero inverno. «La Fede ha fatto un gran giro», chiosa una. «Siamo una squadra forte e lo dimostriamo», aggiunge l'altra. Due ex nemiche, che hanno fatto pace e si godono i risultati altrui. Una rivalità che fa bene all'intero movimento in rosa, con Bassino decima. Lo sci italiano è sempre più donna. E lo è anche nel biathlon con la sappadina Lisa Vittozzi in grande forma, ieri quarta nella pursuit a Hochfilzencon in Austria.

PER L'AMERICANA È IL SUCCESSO NUMERO 100 IN CARRIERA. MA OGGI LE AZZURRE TORNANO ALLA CARICA IN SUPERG IL GIGANTE A ODERMATT

UOMINI

Gli uomini invece stentano a decollare: nel gigante della Val d'Isere vinto da Odermatt con l'andorrano Verdu storico terzo, Vinatzer è 14°, Borsotto 15° e oggi si replica in slalom. In una mattinata ancora all'insegna del triello sul manto candido rossocrociato, con le azzurre desiderose di spodestare Shiffrin. Le damigelle del sabato vogliono sedersi al posto della regina nel pranzo domenicale.

Mario Nicoliello

Europei di nuoto

Staffetta mista d'argento, Ceccon fermato dal Var

Un argento e una squalifica agli Europei di nuoto in corta a Otopeni, Romania. L'argento giunge con la staffetta mixed sl (Alessandro Miressi, Lorenzo Zazzeri, Jasmine Nocentini e Silvia Di Pietro) che migliora con 1:28.28 il primato italiano che resisteva dal 2014. La squalifica colpisce ancora il numero uno azzurro, Thomas Ceccon, nei misti: aveva disunito le mani al tocco di metà rana nei 200, ieri nei 100 tira un calcetto a delfino rana facendo. Aveva il miglior tempo, l'implacabile Var gli ha negato il probabilissimo oro. Oggi nei 50 rana attesi Benny Pilato e Nicolò Martinenghi, con i tempi migliori.

Rugby

Challenge: Treviso ko ma col bonus Elite: sprint Rovigo

Inizia male la Challenge Cup per il Treviso sconfitto a Swansea degli Ospreys (43-34) una settimana dopo averli battuti in Urc a Monigo. I Leoni si consolano col bonus offensvo. A Parma, Zebre-Cheethas 15-33. In serie A elite un cp di Atkins al 79' consente al Rovigo di aggiudicarsi la sfida con Reggio al Battaglini (23-21). Il Mogliano crolla in casa delle Fiamme Oro (48-14). Oggi Piacenza-Petrarca (14) e Viadana-Vicenza (14.30). Classifica: Colorno 24; Rovigo 23; F. Oro 22; Petrarca* 20; Viadana* 19; Reggio 16; Piacenza * 14; Mogliano 12; Vicenza* 2 (*una in meno).

Lettere&Opinioni

«SE IL MONDO SI STANCA DI AIUTARCI, CI LASCERÀ SEMPLICEMENTE MORIRE. PER NOI È UNA QUESTIONE VITALE»
Olena Zelenska, *first lady ucraina*

La frase del giorno

Domenica 10 Dicembre 2023
www.gazzettino.it

Lettere al Direttore

direttore@gazzettino.it

Via Torino, 110 - 30172 Mestre (VE)
tel. 041665111

Il ritorno del Covid

Il virus fa meno paura e ci si vaccina meno: tutto qui Ma per i no vax l'ossessione non è ancora finita

Roberto Papetti

Egregio direttore,
non so se avrà l'onestà intellettuale di pubblicare questa mia lettera. Ma cosa mi dice dei tanti che oggi si rifiutano di farsi vaccinare contro il Covid? Forse hanno capito finalmente qualcosa che altri avevano già intuito rifiutandosi di farsi iniettare nel proprio corpo quello che in realtà non era neppure un vero vaccino? Sono curioso di conoscere la sua risposta.

Andrei L.

Caro lettore,
se non stessimo parlando di salute, verrebbe quasi da sorridere. L'ossessione con cui i no vax e i loro discepoli interpretano ogni notizia piegandola alle loro convinzioni è davvero stupefacente. Dopo le campagna sulle morte improvvise (ovviamente causate dai vaccini) peraltro mai dimostrate da nessuna statistica è da nessuno studio degno di questo nome, eccoli cavalcare il dato sulla bassa adesione alla campagna vaccinale in corso. Ma è un fatto così strano? A me pare che la ragione per cui un numero elevato di persone, anche tra i non giovanissimi, non si sono ancora vaccinate sia abbastanza evidente e intuibile: il Covid nelle varianti attuali fa molto meno paura di due-tre anni fa. Salvo casi eccezionali non riempie le terapie intensive e non provoca la morte. È poco più, o spesso poco meno, di un'influenza. Non va naturalmente sottovalutato e per questa ragione sono state attivate le campagne vaccinali: per proteggere i soggetti più fragili che in quanto tali restano comunque soggetti a rischio. Alcuni hanno aderito subito e si sono vaccinati, altri hanno aspettato un po' a farlo. Ma le cronache degli ultimi giorni ci parlano di code (a Treviso per esempio) o di attese di parecchi giorni per farsi il vaccino. Ma aldilà di questo o altri dati, la domanda da farsi è: il Covid nelle sue varianti più pericolose come è stato sconfitto? Con le cure domiciliari? Con l'idrossiclorichina? O con altre strane medicine? A me pare piuttosto che sia stato debellato dai vaccini. E non lo dico per smentire o convincere chi la pensa diversamente. Ma perchè questa è la realtà dei fatti. Se poi qualcuno continua a pensarla diversamente, non so cosa farci. Del resto anche alla fine della seconda guerra mondiale ci furono decine di soldati giapponesi che si rifiutavano di accettare l'idea che la guerra era finita e che loro avevano pure perso.

I femminicidi

Dopo Giulia è l'ora di gridare: basta

Perché tanto interesse e cordoglio per il tragico episodio di Giulia Cecchettin? Perché un'altra brava ragazza giovane è stata uccisa, un altro ingiustificabile e assurdo femminicidio compiuto! Moltissime persone non possono più accettare, né sopportare che ciò succeda. La società tutta ripudia ora una simile scandalosa violenza. È un rifiuto che nasce dall'interiorità di ognuno. Quasi involontario e s'impone, perché l'anima di ognuno viene mortalmente ferita da simili inqualificabili episodi e grida: basta!!!
Cordiali saluti
Amelia Vianello

San Donà

Il cimitero anche per i musulmani

Ho un numero sufficiente di anni per ricordare " lo stridente divario uomo-donna " che esisteva in Italia negli anni cinquanta - sessanta. Certo, nulla di paragonabile alla situazione che vivono le donne musulmane, ma ricordo al signor Riccardo Gut che fino al 1948 le donne, in Italia, non potevano nemmeno votare. Anch'io vedo quello che vede il signor Gut, e, lo confesso, mi dà parecchio fastidio, ma penso che non abbia capito a fondo lo scritto del sindaco che lui definisce "di destra", come fosse un marchio che ti costringe a seguire il gregge belante. Alberto Teso, sindaco di San Donà di Piave, ha semplicemente, cristianamente rivendicato il diritto di ogni essere umano ad occupare quel piccolo pezzo di terra che rimarrà il suo unico possesso dopo la morte. La civiltà progredisce per piccoli passi, a volte addirittura regredisce, ma vogliamo negarci anche la speranza? Vogliamo che l'uomo ragioni per compartimenti stagni? Consiglio al signor Gut di rileggere attentamente la lettera del sindaco. Simone Weil sosteneva che "l'attenzione è la forma più pura della generosità".
Tiziano Lissandron
Cadoneghe (Padova)

Covid

Vaccini? Lasciamo che ognuno decida

Sembra che solo una percentuale infinitesimale di persone, compresi i cosiddetti fragili, abbiano aderito ai pressanti inviti di vaccinarsi contro il Covid. Non riuscendo a far breccia con le motivazioni sanitarie, ultimamente, almeno in Friuli, si è cercato di sensibilizzare la popolazione con la motivazione economica: "stanno scadendo le fiale, non vorrete mica sprecare tutti questi soldi dei contribuenti"? (sic!)
A parte questa motivazione che fa a pugni con la deontologia medica, è sorprendente come si insista nel voler vaccinare a tutti i costi nonostante gli schiaffoni anti vaccino ricevuti dalla stragrande maggioranza della popolazione, anche da coloro che hanno sempre manifestato una sorta di adorazione per il siero magico (che di magico ha avuto ben poco).
Non possono non sorgere dubbi sulle reali motivazioni, che per quanto mi riguarda sono chiare e molto poco etiche. Se le persone decidono di non vaccinarsi più, forse perché si sono sentite ingannate o forse per altri motivi, perché deve esserci questo stalking forsennato, teso a prendere nella rete soprattutto le persone meno consapevoli e più fragili di carattere? Non potrebbe profilarsi una sorta di tentativo di circonvenire i meno capaci?
Luigi Gentilini

Vaticano Acceso l'albero accanto al presepe

Il Natale illumina piazza San Pietro

Inaugurati l'eco-abete e il presepe monumentale che accoglieranno pellegrini e turisti in piazza San Pietro sino al 7 gennaio. La Natività è un omaggio al primo presepe che compie 800 anni, quando San Francesco d'Assisi volle realizzarlo e Onorio III approvava per i Frati Minori la Regola Bollata. La sacra rappresentazione proviene dalla diocesi di Rieti, mentre il monumentale albero di Natale quest'anno arriva dall'alta valle Maira, in provincia di Cuneo.

Governo

Che fine hanno fatto le riforme?

Premesso che non sono di sinistra, resto basito dalle riforme(?) annunciate dal governo. Riforma della magistratura (Nordio desaparecido): ma che senso ha istituire le "pagelle" di valutazione per i giudici se chi deve valutarle è il Csm? Ovvero giudici che giudicano i giudici, can non magna can, dicono al mio paese; e tutto il resto: separazione delle carriere, responsabilità del giudice, ecc? Quattro anni passano in fretta, a meno che qualche sinistro magistrato non li riduca. Riforma delle cariche istituzionali: bene che il presidente del consiglio venga eletto dal popolo; ma se non può eleggere i ministri, né revocarli o sostituirli, qual è la differenza con l'attuale situazione? Tutto rimane ancora nella prerogativa del Presidente Della Repubblica. Bisogna avere più coraggio se si vuole veramente fare delle riforme vere; la maggioranza degli italiani per questo ha votato il centro-destra. Auguri Italia.
Rinaldo Rinaldi

Contatti

Le lettere inviate al Gazzettino per e-mail, devono sempre essere firmate con nome, cognome, indirizzo e numero di telefono.

Le lettere inviate in forma anonima verranno cestinate. Le foto, anche se non pubblicate, non verranno restituite.

Si prega di contenere il testo in circa 1.500 battute, corrispondenti a 25 righe da 60 battute ciascuna.

IL GAZZETTINO
DAL 1887

Registrazione
Tribunale Venezia, n. 18
dell'1/07/1948

DIRETTORE RESPONSABILE:
Roberto Papetti

VICEDIRETTORE:
Pietro Rocchi

UFFICIO CENTRALE:
Vittorino Franchin (responsabile)

PRESIDENTE:
Azzurra Caltagirone

CONSIGLIERI:
Alessandro Caltagirone
Massimiliano Capece Minutolo
Fabio Corsico
Mario Delfini
Alvise Zanardi

Soggetto designato al trattamento dei dati personali: Roberto Papetti

IL GAZZETTINO S.P.A. DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE, Via Torino, 110 - 30172 Venezia-Mestre, tel. 041665111. Sede Legale: Via Barberini, 28 - 00187 Roma. Copyright Il Gazzettino S.p.A. - Tutti i diritti sono riservati **STAMPA:** Stampa Venezia S.r.l. - Via Torino, 110 - Venezia-Mestre tel. 041665.111 **PUBBLICITÁ:** Piemme S.p.A. - Concessionaria di Pubblicità: Corso di Francia, 200 - 00191 Roma, tel 06377081 - Via Torino, 110 - 30172 Venezia-Mestre, tel. 0415320200 **LISTINO ABBONAMENTI ITALIA edizioni Venezia, Treviso, Padova, Rovigo, Belluno e Pordenone - annuale:** 7 numeri settimana € 350 - 6 numeri € 295 - 5 numeri € 250; **semestrale:** 7 numeri € **180 - 6 numeri € 155 - 5 numeri € 130; trimestrale:** 7 numeri € 95 - 6 numeri € 80 - 5 numeri € 65. **Solo edizione Friuli - annuale:** 7 numeri € 235 - 6 numeri € 200 - 5 numeri € 170; **semestrale:** 7 numeri € 120 - 6 numeri € 105 - 5 numeri € 90; **trimestrale:** 7 numeri € 65 - 6 numeri € 55 - 5 numeri € 45. C.c.p. 23497456 - Tel. 06/4720591/549 - Fax 800 013 013. E-mail: abbonamenti.gazzettino@serviziitalia15.it. Una copia arretrata € 2,50. Tel. 041/665297.

Certificato ADS n. 8728 del 25/05/2020

La tiratura del 09/12/2023 è stata di **41.902**

LA NOTIZIA PIÙ LETTA SUL SITO WWW.GAZZETTINO.IT

Strage dell'Immacolata, l'amico: «Sono vivo per miracolo»

Non è salito nella Bmw che si è schiantata uccidendo tre ventenni e ricorda gli amici morti: Giulia Di Tillio laureanda in Economia aziendale, il fidanzato Altin Hoti e Egli Gjeci

IL COMMENTO SUL GAZZETTINO.IT

Il papà di Giulia Cecchettin ospite di Fazio a "Che tempo che fa"

«Sono mamma di una bimba e se mi trovassi nella sua situazione farei esattamente come lui: mi farei sentire. Non starei a casa zitta, mi impegnerei per far sì che non accada più». (Serena)

Domenica 10 Dicembre 2023
www.gazzettino.it

L'analisi

Quali regole per rilanciare il mercato dei capitali

Giuseppe Vegas

segue dalla prima pagina

(...)di marginalizzare il mercato finanziario.

Oggi tuttavia la situazione sta radicalmente mutando. Principalmente in ragione di ciò che è avvenuto nel campo delle banche e del cambiamento della struttura stessa dei soggetti che richiedono finanziamenti. Quanto alle banche, i pesanti e prolungati interventi della Banca Centrale Europea, diretti a rendere il sistema più stabile e i singoli istituti bancari più sicuri, ha sortito l'effetto di allontanare la paura di possibili fallimenti e conferire maggiore solidità anche alle finanze pubbliche. Tuttavia, in ragione dell'incremento del livello delle riserve obbligatorie e della necessità di "pulire" i bilanci dai crediti rischiosi, le banche non hanno potuto evitare una crescente selezione della clientela, a danno di quella meno capitalizzata.

Il che molto spesso ha significato penalizzare le imprese di minore dimensione, che, come è noto, costituiscono il nerbo del sistema industriale italiano. Il tutto in una contingenza storica, nella quale occorre confrontarsi con una concorrenza internazionale sempre più agguerrita e soprattutto proveniente da imprese di ben diversa grandezza e capitalizzazione.

Si assiste dunque oggi ad una "sete" di capitali di rischio, indispensabili sia per avviare iniziative innovative, sia per dar corso ad irrobustimenti delle imprese, senza trascurare le necessarie acquisizioni e la loro espansione all'estero. Si tratta di una domanda a cui può far fronte solo un mercato dei capitali efficiente e moderno. Che sia in grado, tra l'altro, di offrire ai risparmiatori, in una fase di non domata inflazione, una remunerazione più interessante di quella offerta dal settore bancario. Si aprirebbe altrimenti la strada della chiusura o della vendita.

Ecco perché bisogna rendere più attrattivo il mercato dei capitali di rischio. Benvenute quindi le iniziative e le proposte di riforma oggi sul tavolo. Tutte condivisibili, almeno nel loro spirito: rendere il mercato dei capitali interno sempre più simile a quello dei paesi più avanzati ed eliminare quelle regole di tutela dei soggetti interni che lo hanno penalizzato, limitandone la concorrenzialità. A cominciare dai numerosi casi di "gold plating", cioè dell'imposizione di obblighi o procedure non richiesti dalla legislazione europea, o della richiesta di dati ed informazioni non strettamente necessari, o ancora di far ricorso a procedure di durata incompatibile con le esigenze del mercato, o, infine, di mantenere un sistema di responsabilità personale che scoraggia l'iniziativa senza riuscire a prevenire i comportamenti fraudolenti. Ma l'occasione potrebbe essere anche quella per dare nuovo vigore ai piani individuali di risparmio, i Pir, e agevolare la diffusione delle azioni di imprese non quotate agli investitori professionali, a partire dai fondi pensione. E per fare del mercato borsistico di accesso, l'EGM, un vero strumento di liquidità effettivamente aperto al pubblico.

Molte delle proposte in campo vertono sulla necessità di prevedere agevolazioni di carattere fiscale. Senza metterne in dubbio l'utilità, non si può non ricordare che stiamo attraversando un momento alquanto complesso per le finanze pubbliche. Tuttavia, la questione fiscale costituisce probabilmente il tema fondamentale per il funzionamento del mercato finanziario. Per creare un vero mercato occorre che tutti i partecipanti possano agire nelle medesime condizioni degli altri. Il che significa non solo ottenere le stesse notizie, ma soprattutto disporre dei medesimi strumenti: essere sottoposti ad un'unica regolamentazione, agli stessi controlli da parte delle autorità di mercato e dover sopportare gli stessi costi. Insomma, per giocare in condizioni di parità è indispensabile un "level playing field", un campo di gioco livellato, dove nessuno, per dirla con George Orwell, sia "più uguale degli altri". E la parità si potrà ottenere solo se l'aliquota fiscale sulle rendite finanziarie sarà la medesima in tutti i paesi europei. Altrimenti il gioco di applicare aliquote più o meno di vantaggio continuerà a perpetuare un sistema dove la competizione non è "fair", cioè giusta, e la concorrenza rischia di non essere leale. A vantaggio forse di chi si muove come un bucaniere, senza rendersi conto di fare un danno all'Europa intera.

Comunicato sindacale

Il presidente della Repubblica, un omicidio, l'imbrattamento della Basilica di San Marco ad opera degli eco-vandali che, ieri, hanno colpito a Rialto tingendo il canal Grande di verde smeraldo e bloccando il traffico e i mezzi pubblici.

In questi ultimi mesi a Venezia sta accadendo un po' di tutto e quello che succede tra Rialto e piazza San Marco si riverbera sui media di tutto il mondo. Ma, il Gazzettino, il giornale della città, dal 31 agosto 2022 a Venezia non c'è più. La redazione è stata chiusa senza alcuna spiegazione, approfittando della pandemia del 2020, e giornalisti che vi lavoravano sono stati prima messi a lavorare nelle loro abitazioni e poi "allocati" in via Torino a Mestre, dove si trovano la redazione centrale e lo stabilimento di stampa, come un pacco postale.

Il direttore e l'azienda si nascondono, continuando a ripetere che non è stata presa ancora una decisione in merito. Ma intanto la redazione è chiusa e la città, sotto i riflettori del mondo come nessun'altra, è incredibilmente senza alcun "presidio" da parte dei giornalisti del Gazzettino. Per direttore e azienda è normale che a Venezia non vi sia alcun collega per gestire le emergenze, o più semplicemente per seguire gli eventi che accadono nella città più importante per richiamo e visibilità. Se il Gazzettino riesce ancora a coprire i fatti di cronaca in maniera puntuale è soltanto grazie allo spirito di sacrificio dei giornalisti, all'orgoglio di appartenere al quotidiano del Nordest nato a Venezia nel 1887. Quegli stessi giornalisti che sono stati allontanati dalla sede di Venezia senza avere, a distanza di tre anni, uno straccio di motivazione e senza conoscere le strategie che certamente stanno dietro una decisione di questo tipo: ragioni non certo di natura giornalistica.

Intanto, i giornali della concorrenza fanno ben altro: uno continua a rimanere con il suo presidio a Venezia, l'altro dopo aver abbandonato momentaneamente la propria redazione veneziana, si prepara a tornare in laguna con la sede amministrativa dove è stato annunciato che ci sarà posto anche per i giornalisti.

Il Comitato di redazione
de Il Gazzettino

Friuli

IL GAZZETTINO | Domenica 10, Dicembre 2023

Beata Vergine Maria di Loreto. La Santa Casa, identificata dalla tradizione come casa della Beata Vergine Maria, è custodita e venerata a Loreto.

4°C 8°C
Il Sole Sorge 7:35 Tramonta 16:20
La Luna Sorge 4:48 Cala 14:25

ERT, TEATRO, MUSICA E DANZA GLI ULTIMI APPUNTAMENTI DELL'ANNO. CRISTICCHI PARLA AGLI UCCELLI

A pagina XIV

Musical
Miguel Concha la "fotocopia" di Jackson al Teatrone

A pagina XIV

Cinema
Alida Valli, da esule a regina del piccolo e grande schermo

Domani a Cinemazero la proiezione di "Il terzo uomo" di Carol Reed, in cui recita accanto a Joseph Cotten e Orson Welles.

A pagina XIV

Luce e gas, si moltiplicano le truffe

▸La fine del mercato tutelato è un'occasione non soltanto per la concorrenza ma anche per chi è spregiudicato negli affari

▸Tre friulani su dieci sono ancora legati al gestore monopolista Saranno obbligati a fare una scelta entro il mese di marzo

CONTATORI Per l'energia

C'è ancora un pò di tempo prima di scegliere, ma non troppo. Anche se almeno il 70 per cento dei friulani ha già scelto al mercato libero chi saranno i loro fornitori di gas ed energia. Il restante 30 per cento, numericamente non è poco, visto che parliamo di alcune centinaia di migliaia di famiglie, dovrà farlo entro un mese. In pratica, aspettando una proroga che però non arriva, sembra che il servizio di maggior tutela per la fornitura di gas ed energia elettrica abbia i giorni contati. Si parte con una certezza: lo stop alle tutele è un obiettivo del Pnrr.

Del Frate a pagina III

Nove colpi nel giro di ventiquattr'ore È allarme in Friuli

▸Un bottino complessivo stimato in quasi venticinquemila euro

Nove colpi nelle ultime 24 ore per un totale di oltre 25 mila euro di bottino. Non c'è tregua nelle azioni criminali dei malviventi, molto probabilmente bande organizzatissime che da almeno tre mesi si aggirano tra i paesi e le cittadine del Friuli, facendo man bassa di ori, gioielli, contanti. Tra le persone più colpite emigranti di rientro nelle rispettive seconde case per le festività natalizie. Dalla mattinata di venerdì al pomeriggio di ieri le denunce registrate dalle centrali operative dei carabinieri in provincia di Udine raccontano di blitz a ripetizione. La comunità più colpita stavolta è quella di Buja, nel Collinare dove sono state cinque le diverse "visite" in altrettante abitazioni: tra le 18 e le 21.30 di venerdì 8 dicembre depredate di oro e contanti la casa di proprietà di un cittadino svizzero, classe 1964, con bottino da 5 mila euro; 2mila euro nella residenza di un cittadino francese, doppio colpo da 1000 euro trafugati in altre due residenze.

A pagina VI

Stranieri Critiche per la frase di uno dei promotori

Corteo dei migranti in centro fra promesse e polemiche

"Cittadini e stranieri uniti per un futuro migliore" e "No al razzismo". Così recitavano due grandi striscioni che ieri hanno accompagnato il corteo dei migranti per dire "Stop ai trattamenti disumani".

De Mori a pagina VII

I vaccini
Riaprono i centri per le dosi anti-Covid

Si torna all'antico. Per carità, fortunatamente non è necessario lo schieramento di uomini e mezzi che era stato messo in piedi durante le prime vaccinazioni contro il Covid, ma la Regione ha dato indicazione alle Aziende sanitarie di mettere insieme una macchina con più cavalli per cercare di dare risposte in tempi più veloci e con numeri decisamente più significativi.

A pagina II

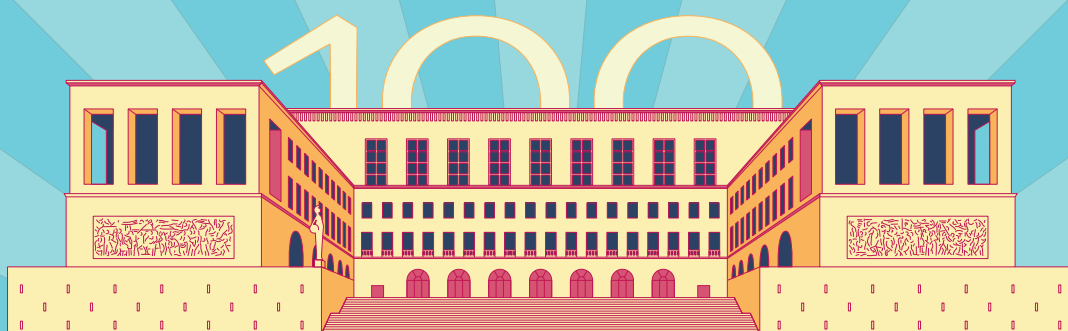
Neve
Pienone sulle piste: Una partenza da record

Non è stato un record, ci sono state in passato stagioni in cui si sono registrati numeri superiori, ma i primi due giorni sugli sci in Friuli Venezia Giulia sono senza dubbio motivo di soddisfazione. Se venerdì, giorno dell'Immacolata concezione gli accessi agli impianti sono stati più o meno 5 mila (i dati anche se non definitivi, in ogni caso, dicono qualche cosa in più), ieri si è visto il bis.

A pagina V

Udinese
Bianconeri travolti in campo dall'Inter

Bianconeri travolti dall'Inter, che con il risultato di ieri ha risposto subito alla Juventus, abbattendo l'Udinese con un perentorio 4-0 e riportandosi in testa alla classifica. Un primo tempo giocato a tutta birra dai nerazzurri. Dopo varie occasioni, il gol di Calhanoglu su rigore ha sbloccato la partita, chiusa appunto subito dopo dalle reti di Dimarco e Thuram.

A pagina X

Punti di vista
Conti e letture il gender gap dentro le classi

di Andrea Maggi

La notizia di qualche giorno fa è che la preparazione degli studenti sta crollando in tutto il mondo. Si parla di un declino mai visto prima in quasi tutti gli 81 paesi membri Ocse. Per quanto ci riguarda, dal 2018 gli studenti italiani sarebbero peggiorati in matematica addirittura di 15 punti. Nella lettura è però il confronto a stupire.

A pagina XV

La corsa contro i virus

IL CASO

PORDENONE/UDINE Si torna all'antico. Per carità, fortunatamente non è necessario lo schieramento di uomini e mezzi che era stato messo in piedi durante le prime vaccinazioni contro il Covid, ma visto che lasciare l'incarico di vaccinare le persone solo a farmacie e medici di medicina generale non ha garantito sino ad ora una copertura adeguata (anzi, per l'anti Covid siamo praticamente ai minimi storici) la Regione ha dato indicazione alle Aziende sanitarie di mettere insieme una macchina con più cavalli per cercare di dare risposte in tempi più veloci e con numeri decisamente più significativi. Ogni azienda, dunque, potrà organizzarsi come vuole, l'importante è che in tempi brevi si raggiungano i risultati. Ovviamente il percorso non riguarda solo la vaccinazione per il Covid, anche se questa è quella prioritaria, ma pure contro il virus dell'influenza.

COME FUNZIONA

Oggi la vaccinazione contro Covid e influenza è stata affidata alle farmacie e ai medici di medicina generale. Punto. Chiusi i grandi centri di vaccinazione che erano stati aperti nei momenti più complicati della lotta alla pandemia, ma nessuna vaccinazione neppure nei distretti, salvo qualche raro intervento legato a necessità degli utenti. A fare inoltre vaccinazioni agli anziani allettati sono stati chiamati sempre i medici di base e la squadra dell'assistenza domiciliare. Non ci sono i numeri perchè Insiel non li ha ancora forniti (in molti casi i medici di famiglia registrano l'avvenuta vaccinazione quando hanno il tempo materiale di farlo e Insiel per il resto non brilla per velocità), ma le percentuali - a sentire i bene informati - in regione non arrivano al 10 - 12 per cento di vaccinati anti Covid. Poca cosa rispetto alle necessità.

IL PIANO

Nei giorni scorsi la cabina di regia nazionale, preso atto dell'aumento dei casi e dei ricoveri medici (ora arrivano anche le prime segnalazioni di leggere salite anche per quanto riguarda le rianimazioni) ha dato delle disposizioni chiare alle Regione: spingere al massimo per vaccinare più persone possibili. Come? I medici di medicina generale vanno affiancati con open day, apertura di centri indicati, via libera ai distretti sanitari e altre iniziative che ogni azienda sanitaria dovrà inventarsi. I tempi sono stretti per cercare di bloccare l'impennata di contagi in corso.

Covid, il piano vaccini ora si riaprono i centri

▸Medici di famiglia e farmacie non bastano: a Pordenone riaprono Cittadella della salute e distretti. Il dipartimento di prevenzione farà servizio a domicilio

NEL PORDENONESE

Il dipartimento di prevenzione dell'Asfo diretto dal dottor Lucio Bomben si è già messo in moto. Da alcuni giorni, infatti, chi chiama il Cup o va nelle farmacie per prenotare il vaccino avrà a disposizione anche la possibilità che arrivi a casa un medico o in infermiere a inoculare il vaccino a domicilio. Sarebbe indicato prediligere le persone più anziane che si muovo poco o allettate, ma la possibilità è aperta a tutti. Oltre alle farmacie stesse e ai medici di famiglia che continueranno a vaccinare gli assistiti, nei prossimi giorni sarà anche aperta la Cittadella della salute per una sorta di open day, seppur ridotti nel numero di ore di apertura, per poter garantire un numero maggiore di persone. La data dell'apertura della Cittadella non è ancora stata indicata, ma si tratta di attendere solo alcuni giorni. In più, dove la carenza di personale è meno asfissiante, saranno fatte le vaccinazioni anche nei Distretti sanitari. Più o meno la stessa cosa anche in provincia di Udine, anche se ancora non sono stati resi noti i punti vaccinali che saranno aperti. Oltre alla vaccinazione anti Covid si proseguirà anche con quella contro il virus dell'influenza. Intanto i numeri dei contagi continuano a salire. In regione sono stati superati i 7mila e 500 contagi a settimana con un aumento del 25 per cento dei ricoveri nei reparti di medicina. Alcuni ospedali hanno già iniziato a differenziare gli accessi tra chi entra al pronto soccorso e chi ha sintomi influenzali viene subito sottoposto al tampone. Meglio tardi che mai.

Loris Del Frate

Brusaferro: «Pandemia, ecco gli effetti a lungo termine»

L'INCONTRO

PORDENONE/UDINE Pandemia, vaccini ed effetti a lungo termine. È stato questo il titolo di un importante incontro organizzato dall'associazione "Amici di Abele Casetta" e il lo specialista friulano Silvio Brusaferro, già presidente dell'Istituto Superiore della Sanità, ed attualmente docente di Igiene generale ad applicata all'Università degli Studi di Udine e il Tiziano Vecchiato, presidente della fondazione Zancan di Padova, centro di ricerca scientifica di rilevante interesse sociale sui sistemi di welfare. Con i due ospiti sono stati affrontati temi riguardanti gli effetti, a medio e a lungo termine, della pandemia di Covid sui sistemi sociosanitari.

È opinione ormai consolidata che la pandemia di Covid ha evidenziato la fragilità della struttura socioeconomica globalizzata, dimostratasi inadeguata a rispondere alle nuove emergenze e realtà del pianeta. Si sono determinati effetti drammatici, in alcuni casi devastanti sui sistemi sociosanitari, compreso quello italiano, che vive una profonda crisi di adeguamento alle mutate condizioni e non riesce a dare risposte efficaci coerenti con le mutate esigenze. I due luminari hanno fatto presente la necessità di una conferma dei principi ispiratori del Sistema Sanitario Nazionale, istituito 45 anni fa, nel dicembre 1978 e allo stesso tempo è indispensabile riuscire a produrre una strategia di mediolungo periodo, che coinvolga in un patto di comunità decisori politici, operatori del sistema di welfare e sociosanitario, le cittadine e i cittadini e le loro rappresentanze istituzionali e il terzo settore.

L'INCONTRO L'ex direttore dell'Istituto superiore di sanità a Pordenone a parlare di Covid

In tale strategia dovranno essere affrontati i temi delle priorità emergenti: il rapporto ambiente-salute, lo stato di salute delle persone con malattie croniche e invalidanti, il ruolo delle innovazioni e delle nuove tecnologie, la evidente correlazione fra bassi livelli di istruzione, povertà e perdita di salute delle popolazioni. A tal proposito il dottor Vecchiato ha presentato il volume dal titolo Una costituente per un nuovo welfare – La lotta alla povertà – Rapporto 2023, prodotto dalla Fondazione Zancan, edito per i tipi della casa editrice Il Mulino. Il rapporto sarà presentato in anteprima nazionale a Padova il 13 dicembre e successivamente a Pordenone.

L'obiettivo è quello di giungere ad una consapevolezza del momento di critico passaggio che stiamo vivendo e ad una comune presa di coscienza per la realizzazione di nuove e realistiche progettualità a tutela della salute pubblica. L'esperienza della pandemia è stata una prova da sforzo colossale che, proprio mettendo alla prova i sistemi di welfare regionali, ci ha aiutato a capire come intervenire per migliorarli, innovarli, renderli più capaci di contribuire allo sviluppo umano ed economico dei territori. Tra le indicazioni che sono emerse anche quella della necessità di vaccinarsi contro il Covid per evitare la possibilità di eventuali ricadute sociali

Fine del mercato tutelato

Cambio di gestore per elettricità e gas Occhio alle truffe

▶Entro il mese di marzo scadono i termini dei vecchi contratti: è necessario decidere

▶Moltiplicate le telefonate e i venditori bussano a tutte le ore. Il 30% non cambia

LA SCELTA

PORDENONE/UDINE C'è ancora un pò di tempo prima di scegliere, ma non troppo. Anche se almeno il 70 per cento dei friulani ha già scelto al mercato libero chi saranno i loro fornitori di gas ed energia. Il restante 30 per cento, numericamente non è poco, visto che parliamo di alcune centinaia di migliaia di famiglie, dovrà farlo entro un mese. In pratica, aspettando una proroga che però non arriva, sembra che il servizio di maggior tutela per la fornitura di gas ed energia elettrica abbia i giorni contati.

LE DATE

Si parte con una certezza: lo stop alle tutele è un obiettivo del Pnrr. Entro il prossimo 31 dicembre il 27 per cento degli utenti residenti in Friuli Venezia Giulia dovranno decidere a quale offerta aderire e, quindi, se cambiare o mantenere lo stesso gestore per le forniture di gas metano. Lo stesso vale per il 16,8 per cento dei condomini. Entro il 31 marzo prossimo, invece, ci sarà da fare di più: sarà necessario scegliere il gestore dell'elettricità. In quest'ultimo caso la percentuale arriva al 31,5 per cento dei cittadini residenti in Friuli Venezia Giulia. Almeno un terzo degli utenti, insomma, nelle prossime settimane sarà costretto a informarsi per valutare le offerte presenti sul mercato. Non a caso nelle ultime settimane, più di sempre, le telefonate a casa sono in constante aumento, ma anche i venditori porta a porta bussano sempre più spesso alle porte. L'obiettivo è di riuscire a portare a casa in anticipo il contratto con tanto di firma sottoscritta.

I NUMERI

La fotografia dell'esistente è ferma a qualche mese fa in regione. A quella data circa un terzo degli utenti risultava ancora titolare di contratti a maggior tutela sia per le forniture di gas che di elettricità. In Friuli Venezia Giulia, la provincia con la percentuale più alta di contratti calmierati per l'energia elettrica era Udine con il 33,6%, seguita da Gorizia, 32,5%, poi Trieste 31% e ultima Pordenone con il 27,3%, segno che nel Friuli Occidentale più utenti che negli altri territori si sono già mossi e hanno preso una decisione. per quanto riguarda, invece, le forniture di gas l'andamento la percentuale di "inadempienti", anche se il termine è eccessivo, ma rende l'idea, oscilla tra il 31,7 per cento a Trieste e il 23,2 per cento a Udine, con il 21.3 a Pordenone.

COME MUOVERSI

Non è certo facile per un esperto, figuriamoci per chi si trova costretto a scegliere in una giungla di numeri che spesso non si capiscono. Il primo dato è di fare molta attenzione alle truffe che su questo settore sono all'ordine del giorno. Il secondo è di non aprire la porta a sconosciuti e soprattutto di non firmare nulla se non in presenza di persone di fiducia che hanno seguito tutte le operazioni. Questo in caso di visite a domicilio. La cosa migliore, se possibile, sarebbe di andare direttamente nelle agenzie delle società. Ci sono anche a Pordenone. Meglio se accompagnati da persone di fiducia e possibilmente con ultime due o tre bollette di gas o luce nella bora per poter fare dei confronti. In ogni caso prima di firmare nuovi contratti o passaggi di società, meglio sempre chiedere a persone esperte esterne che ne capiscono qualche cosa. Informarsi, quando possibile, anche con i vicini di casa per vedere cosa hanno fatto loro.

I VULNERABILI

Da gennaio e da marzo potranno mantenere il contratto a maggior tutela solo i clienti vulnerabili. Ovvero le persone che hanno compiuto 75 anni d'età, coloro che si trovano in condizioni economiche svantaggiate o in gravi condizioni di salute, i disabili riconosciuti ai sensi della legge 104/92 e tutti coloro che hanno subito danni da maltempo e che, quindi, si sono trasferiti in strutture abitative di emergenza. Non è una cosa complicatissima, ma è necessario tenere bene aperti gli occhi.

Loris Del Frate

Associazioni dei consumatori

Il sito per evitare di essere raggirati

Non rimanere intrappolato nella rete! È il motto del progetto Digitalmentis, un progetto sperimentale finanziato dal Mimit (Ministero per l'Industria e il Made In ITaly) attraverso la Regione e attuato dalle Associazioni dei consumatori riconosciute: Federconsumatori FVG, capofila, e Adiconsum FVG. L'obiettivo è aiutare i soggetti fragili (anziani, disabili, etc.) a fruire dei servizi digitali come per esempio: Spid, Pec, Cie, fascicolo sanitario elettronico, homebanking, sito Inps, app regionali, etc. Molto importante: prenota un appuntamento anche se hai il timore di aver subito una truffa, se hai cliccato su un link all'interno di una mail o di un messaggino, se hai fornito tuoi dati senza le necessarie precauzioni: possiamo aiutarti in molti modi, anche a navigare in internet in sicurezza.

Il servizio è gratuito ed è offerto sia a livello individuale prenotando un appuntamento in uno dei 21 punti digitale facile per i consumatori dislocati sul territorio regionale, sia a livello collettivo organizzando incontri formativi per gruppi di persone. Indirizzi, orari e contatti dei 21 sportelli si trovano sui nostri siti federconsumatori-fvg.it e consumatorifvg.it.

Un sito fondamentale per evitare di essere truffati e per agire sempre con prudenza.

Variazione dell'Irpef Compensate le perdite

LA SOLUZIONE

PORDENONE/UDINE Lo aveva spiegato il presidente Fedriga: con la riforma delle aliquote Irpef a livello nazionale la Regione avrebbe perso quasi 30 milioni. Ieri, però, è arrivata la soluzione che il governatore del Friuli Venezia Giulia aveva auspicato. «Grazie all'intenso lavoro dei rappresentanti della Lega del Friuli Venezia Giulia in Parlamento e al lavoro del presidente Massimiliano Fedriga con il Governo - spiega Marco Dreosto, senatore e coordinatore regionale della lega - possiamo rivendicare i 29 milioni che la Regione riceverà per compensare il mancato incasso derivante dalle nuove aliquote Irpef. Il 28 luglio scorso, il Governo - sempre attento alle esigenze del nostro territorio e della nostra autonomia - recepiva un emendamento alla legge sulla delega fiscale, che mi vedeva primo firmatario e che chiedeva l'invarianza economica dei territori autonomi. Se non ci fosse stato il lavoro sinergico tra parlamentari Lega e amministrazione locale, la nostra Regione avrebbe avuto un grave ammanco, ora in parte compensato e può confermare l'erogazione di tutti quei servizi importanti per i cittadini che altrimenti sarebbero mancati».

Chi non sceglie nei termini non avrà il servizio sospeso Ma potrebbe pagare di più

NUOVE REGOLE

PORDENONE/UDINE Dal 10 gennaio, con la fine del mercato tutelato, ci sarà un cambiamento che interesserà soltanto chi ancora non ha fatto l'ingresso nel mercato libero. I cambiamenti però non saranno uguali per tutti e saranno leggermente diversi se si tratta di luce o di gas.

ENERGIA ELETTRICA

Il decreto prevede che siano coinvolti nel cambiamento tutti i clienti domestici che il 10 gennaio saranno ancora nel mercato tutelato e che non appartengono alla categoria dei clienti vulnerabili. Si tratta di un sistema che garantirà la continuità della fornitura con uno specifico fornitore e con delle specifiche condizioni economiche. Quindi, se alla data del 10 gennaio 2024 non si è ancora scelto un fornitore sul mercato libero, non si resterà senza fornitura di energia elettrica. Il fornitore selezionato tramite il servizio Tutele Graduali si occuperà di vendere l'energia elettrica ai clienti domestici interessati e che devono cambiare.

IL FORNITORE

Il fornitore sarà selezionato dall'Autorità tramite un'asta, con regole ben precise. L'Italia sarà divisa in 26 zone e per ogni zona sarà definito un fornitore, vincitore dell'asta. Il vincitore diventerà il fornitore di tutti i clienti domestici che, per la fornitura di luce, non avranno ancora un fornitore nel mercato libero.

LA TARIFFA

Sulla base dell'esito dell'asta, in cui i fornitori faranno delle offerte per la tariffa da applicare, l'Authority definirà condizioni economiche uguali per tutta Italia, indipendentemente dall'area e dal fornitore che ha vinto. In questo modo sarà garantita parità di trattamento a tutti i clienti domestici coinvolti nel cambio. Si tratterà di un'offerta a prezzo variabile, che continuerà ad essere indicizzata all'andamento dei prezzi all'ingrosso. Il servizio a tutele graduali, tuttavia, ha una data di "scadenza". A differenza del mercato tutelato, chi entrerà in fornitura con il Servizio a Tutele Graduali, dovrà comunque scegliere un'offerta del mercato libero entro tre anni al massimo. Il fornitore di zona dovrà informare il cliente di tale scadenza, indicando che si potrà scegliere un altro fornitore nel mercato libero mercato o rimanere con lo stesso fornitore, ma comunque con un'offerta di mercato libero. , si può farlo anche prima. Ovviamente non è obbligatorio aspettare tre anni per passare al mercato libero, si può farlo anche prima.

BOLLETTA Con il mercato libero c'è il rischio di pagare di più

MERCATO DEL GAS

A differenza di quello dell'energia elettrica, nel mercato del gas tutti i fornitori del mercato libero sono in grado di fornire anche contratti in regime di maggior tutela. Ecco perché, per il gas, non ci sarà bisogno di nessuna asta per individuare i fornitori ai quali si passerà in automatico se non si sceglie il mercato libero entro il 1° gennaio 2024. Che cosa succede allora, nel concreto, a chi non è ancora passato al mercato libero? A partire dal 2024, ai clienti vulnerabili saranno applicate le condizioni economiche del mercato tutelato definite dall'Authority, mentre per i clienti non vulnerabili la cosa dipenderà dalle loro scelte. In pratica il fornitore attuale sarà tenuto a proporre a questi clienti un'offerta di mercato libero presente nel suo portafoglio: dovrà essere la più economica tra le offerte disponibili per i domestici. A questo punto i clienti potranno scegliere se aderire alla proposta del loro fornitore; scegliere un'altra offerta dello stesso fornitore, cambiare fornitore scegliendo una qualsiasi altra offerte del mercato libero oppure potranno non effettuare alcuna scelta. In questo caso sarà loro applicata l'offerta a prezzo variabile, con condizioni contrattuali uguali a quelle del mercato tutelato e un prezzo che segue il mercato all'ingrosso.

SORDITÀ: NUOVA FRONTIERA DEGLI APPARECCHI ACUSTICI PER I DEBOLI DI UDITO

PUBBLICITÀ

Presentato in Sala Ajace nel Comune di Udine l'apparecchio acustico ricaricabile e invisibile

L'apparecchio acustico "Piccolo r", lo indossi e lo dimentichi. Tutto dentro l'orecchio l'unico al mondo!

" Udine, Sala Ajace. Numerosa partecipazione alla presentazione della nuova tecnologia Maico "

Nell'antico palazzo nella Sala Ajace a Udine nel corso della conferenza è stata presentata la nuova frontiera degli apparecchi acustici per la salute del tuo Udito.

LO INDOSSI, NON LO VEDI E LO DIMENTICHI

Piccolo, talmente piccolo e connettivo con tutta la nuova tecnologia, telefoni, televisioni, computer, iPad etc. etc. perché da Maico il futuro è già passato. Per i deboli di Udito c'è l'**incentivo per il singolo apparecchio acustico** dotato di intelligenza artificiale, con il quale capire sarà semplice e naturale. Per avere informazioni recati negli **studi d'eccellenza Maico** i quali saranno a tua disposizione, oppure telefona al **numero verde 800 322 229**, potrai avere anche informazioni sul Piccolo r ricaricabile.

Maico, dal 1937 al servizio dei deboli d'udito, continua a crescere.

Crescita, sviluppo e servizi agli assistiti sono i punti cardine che l'organizzazione ha portato avanti nel corso della sua lunga storia.

Con uno staff composto da oltre **140 persone** presenti in maniera capillare tra Friuli Venezia Giulia e Veneto, Maico si riconferma la più grande realtà presente su tutto il territorio del Nord-Est, in grado di offrire nei suoi Studi una location moderna, fornita di attrezzature all'avanguardia e un team di tecnici esperti.

Con grande passione e dedizione, oggi Maico è l'unica organizzazione in grado di fornire ai suoi assistiti tutti i servizi che migliorano il benessere della persona.

Dai controlli alla regolazione costante degli apparecchi, dalla **consulenza qualificata** all'opportunità di essere seguiti dai **tecnici direttamente a casa**, Maico continua a mettere al centro del suo operato la persona e tutte le sue necessità.

Un impegno dimostrato anche dalla presenza e dalla partecipazione costante alle campagne di informazione e sensibilizzazione sull'udito e sulla corretta prevenzione.

Udine	Cividale del F.	Feletto Umberto	Codroipo	Latisana	Cervignano del F.	Tolmezzo	Gemona
P.zza XX Settembre, 24	Via A. Manzoni, 21	Piazza Unità d'Italia, 6	Via IV Novembre, 11	Via Vendramin, 58	Via Trieste, 88/1	Via Morgagni, 37/39	Via Piovega, 39
Tel. 0432 25463	Tel. 0432 730123	Tel. 0432 419909	Tel. 0432 900839	Tel. 0431 513146	Tel. 0431 886811	Tel. 0433 41956	Tel. 0432 876701
dal lunedì al sabato 8.30-12.30 / 15.00-18.00	dal martedì al sabato 8.30-12.30 / 15.00-19.00	dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 / 14.00-18.00	dal lunedì al venerdì 9.00-15.00	dal lunedì al venerdì 9.00-15.00	dal lunedì al venerdì 8.30-12.30 14.00-18.00 pomeriggio su appuntamento	dal lunedì al venerdì 8.30-13.00	dal lunedì al venerdì 15.00-18.00

EVENTO MAICO

UDINE, DOMANI LUNEDÌ 11 DICEMBRE

Studio Maico - Piazza XX Settembre, 24 - Tel. 0432 25463

dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00

Direttamente dalla Sede Centrale lo Specialista Audioprotesico
ti invita nello Studio Maico di Udine per presentarti

apparecchio acustico ricaricabile

SCONTO 30%

sull'acquisto della nuova tecnologia acustica

valido per la sola giornata di lunedì 11 dicembre

In esclusiva da

Le feste in montagna

Partenza alla grande Lo Zoncolan "vola" Piancavallo lo segue

▶Nei giorni del weekend dell'Immacolata superati i 10mila primi accessi agli impianti

▶La località pordenonese mette in mostra alte performance. Oggi un nuovo pienone

I NUMERI

PORDENONE/UDINE Non è stato un record, ci sono state in passato stagioni in cui si sono registrati numeri superiori, ma i primi due giorni sugli sci in Friuli Venezia Giulia sono senza dubbio motivo di soddisfazione. Se venerdì, giorno dell'Immacolata concezione gli accessi agli impianti sono stati più o meno 5 mila (i dati anche se non definitivi, in ogni caso, dicono qualche cosa in più), ieri si è visto il bis. In pratica oltre 10 mila che oggi, ultimo giorno del weekend lieviteranno ancora. Intanto c'è l'aspetto positivo del meteo. Se è prevista qualche goccia di pioggia, infatti, è in pianura, mentre sopra i 500 metri potrebbero pure esserci le condizioni per qualche nevicata. Se così fosse le piste sarebbero ancora più appetibili. In ogni caso le basse temperature consentono di sparare durante la notte.

PIANCAVALLO

La stagione è partita con il piede giusto nella località turistica del Friuli Occidentale. Quattro le piste aperte, lavoro per i maestri di sci e hanno lavorato anche le attività commerciali, sia ieri che venerdì, la festa dell'Immacolato. Tutto fa supporre, dunque, che oggi si possa consolidare l'andamento. Erano almeno due anni che a Piancavallo non si partiva l'8 di dicembre con la stagione, perchè mancava la neve. Ieri c'erano dai 15 ai 30 centimetri di coltre bianca. Per la verità la disponibilità sciabile è ancora bassina, si può utilizzare, infatti, il 30 per cento, ma la speranza è che già dal prossimo weekend si riesca se non a dare tutto, almeno gran parte.

SE IL METEO NON TRADIRÁ SARÁ POSSIBILE SUPERARE A FINE STAGIONE GLI 850MILA ACCESSI

LA SITUAZIONE

I primi due giorni di apertura con oltre 10 mila presenza sono senza dubbio un numero decisamente consistente. Non a caso tranne a Sella Nevea, nessuna altra località ha in funzione tutti gli impianti e le relative piste. Ma non è certo l'unico elemento che fa ben sperare. Già, perchè il dato di prevendita degli skipass è stato più che confortante con più di 9 mila venduti. Venerdì scorso, dai dati di Promoturismo Fvg si vede che la località turistica più frequentata è stata lo Zoncolan con 1.461 primi ingressi, seguita a stretto giro di posta da Tarvisio che ha messo un mostra un brillante 1.362. Bene Piancavallo con 994 primi ingressi che ha superato Sappada (456), Sella Nevea (349) e Forni di Sopra (147).

I PREZZI

In tutti i poli sciistici oggi tariffe promozionali: 21,50 euro il giornaliero adulti, 19,50 per la categoria senior (1949-1959), 7 euro per junior (2005-2016) e over 75 (fino al 1948) e baby che sciano sempre gratis. Disponibili anche Sci@ore, da 3, 4 o 5 ore sempre a prezzo ridotto che saranno reperibili come i giornalieri ridotti. Per tenersi aggiornati sulla situazione di apertura di piste e impianti è sempre possibile consultare il sito InfoNeve (www. turismofvg.it/montagna/infoneve) e il prossimo bollettino è in programma oggi con ulteriori aggiornamenti sulle conferme di apertura a partire da domani, lunedì 11. Inoltre, da quest'anno, sono disponibili le skimap interattive, che consentiranno di rimanere aggiornati in tempo reale sugli stati di apertura e chiusura di piste e impianti, con dati tecnici, webcam, ristori sulle piste, sport, divertimento e infrastrutture (a questo link è possibile trovare e scaricare le skimap per ognuno dei poli: www. turismofvg. it/it/montagna365). Per le informazioni sull'offerta della montagna del Friuli Venezia Giulia: www.turismofvg.it/it/montagna365.

VENERDÍ SFIORATE LE MILLE PRESENZE SULLA NEVE PORDENONESE

Ci sono tutti i presupposti, dunque, per una stagione di grande respiro, sempre ammesso che il meteo non si metta di traverso, come purtroppo era già accaduto negli anni scorsi.

Loris Del Frate

WEEKEND Il numero più alto di presenze sullo Zoncolan, poi c'è Tarvisio, ma subito dietro Piancavallo che sta facendo numeri

A Sella Nevea tutti gli impianti aperti Si scia anche negli altri cinque poli

LE TARIFFE

PORDENONE/UDINE In questo weekend, da venerdì a oggi, domenica 10 dicembre, nei diversi comprensori sono state applicate applicate tariffe promozionali considerate le aperture parziali e gli skipass – a prezzo ridotto - possono essere acquistati esclusivamente alle casse dei poli sciistici.

A **Piancavallo** anche oggi saranno aperte le seggiovie Busa Grande e la pista servita, Casere e le relative piste, il tappeto Daini e Genzianella con i tracciati serviti dagli impianti; aperto anche il bob su rotaia e Nevelandia, ma solo parzialmente. Nulla da fare, invece, per il tracciato dello sci da fondo.

Sappada/Forni Avoltri. A Sappada è accessibile lo skilift Campetto 1 con la relativa pista e la seggiovia Pian dei Nidi con l'omonimo tracciato, mentre per Nevelandia la stagione dovrebbe partire dal 18 dicembre se non ci saranno problemi con il meteo. A Forni Avoltri l'impianto di biathlon, il centro Carnia Arena a Piani di Luzza, ha aperto venerdì due dei 10 chilometri di piste.

Forni di Sopra/Sauris: A Sauris venerdì sono state aperte il tappeto Sauris di Sopra e la relativa pista campo scuola, mentre a Forni di Sopra, in area Varmost, sono accessibili, anche oggi, gli impianti Varmost 1 e 2 con le piste Varmost 2 e Senas; in area Davost aperto il tappeto campo scuola e le piste campo scuola. È stata garantita anche l'apertura del Fantasy Park.

ANCORA OGGI SKIPASS A PREZZI RIDOTTI MA SI POSSONO FARE SOLO SULLE PISTE

Ravascletto/Zoncolan. Saranno aperti gli impianti seggiovia Valvan, che serve le piste Zoncolan 3 e 4, i tappeti Lausc e Cima Zoncolan con le relative piste, nonché la funifor Monte Zoncolan per l'accesso da Ravascletto. L'apertura di Pradibosco è in programma, condizioni meteo permettendo, il 18 dicembre.

Tarvisio. È stata aperta da venerdì scorso la telecabina Lussari e la pista servita fino alla stazione intermedia, così come la seggiovia Prasnig con la pista Malga, la seggiovia Duca d'Aosta, con omonimo tracciato, il tappeto campo scuola e le relative piste.

SELLA NEVEA È l'unica località in cui sono aperti tutti gli impianti

Sella Nevea inaugurerà la stagione con tutti gli impianti aperti (telecabina Canin, funifor Prevala, seggiovia Gilberti e tappeto Campo scuola), le piste Rifugio Cai 1, Gilberti e Prevala, i campi scuola 1 e 2, così come l'anello di fondo e il percorso dedicato agli scialpinisti. Il collegamento con la stazione di Bovec, in territorio sloveno, rimane al momento non praticabile per situazioni non dipendenti da PromoTurismoFVG. Come si può vedere, dunque, le piste sciabili sono comunque parecchie e per tutte le capacità. L'auspicio è che arrivi la neve la prossima settimana e che le temperature continuino a restare basse.

ldf

Nove colpi in ventiquattr'ore 25mila euro di bottino

▶Non c'è tregua per le azioni predatorie dei malviventi
L'ipotesi di bande organizzate fra i paesi friulani

GLI INTERVENTI

UDINE Nove colpi nelle ultime 24 ore per un totale di oltre 25 mila euro di bottino. Non c'è tregua nelle azioni criminali dei malviventi, molto probabilmente bande organizzatissime che da almeno tre mesi si aggirano tra i paesi e le cittadine del Friuli, facendo man bassa di ori, gioielli, contanti. Tra le persone più colpite emigranti di rientro nelle rispettive seconde case per le festività natalizie. Dalla mattinata di venerdì al pomeriggio di ieri le denunce registrate dalle centrali operative dei carabinieri in provincia di Udine raccontano di blitz a ripetizione. La comunità più colpita stavolta è quella di Buja, nel Collinare dove sono state cinque le diverse "visite" in altrettante abitazioni: tra le 18 e le 21.30 di venerdì 8 dicembre depredate di oro e contanti la casa di proprietà di un cittadino svizzero, classe 1964, con bottino da 5 mila euro; 2mila euro nella residenza di un cittadino francese, doppio colpo da 1000 euro trafugati in ulteriori due residenze sempre del centro bujese, 50 euro in contanti anche nella dimora di un 31enne. A Tricesimo invece poco dopo le 17 di ieri un uomo classe 1973, ha denunciato presso la locale stazione dell'Arma un furto avvenuto tra le 17 e le 19 del 7 dicembre. Previa effrazione di una finestra, ignoti hanno rubato oro per 12mila euro. Sparizione di monili in oro pure dalla casa di una donna classe 1957, residente a San Vito al Torre, dove i malviventi avrebbero agito nel pomeriggio di giovedì 7 dicembre, asportando preziosi per un totale di 2mila euro. Intorno alle 13.30 i Carabinieri di Rivignano, sono intervenuti presso la casa di una signora anziana, vittima di un raggiro da parte di due persone. La donna ha raccontato alle forze dell'ordine di aver ricevuto la visita di un uomo e donna a lei sconosciuti, che grazie a un pretesto sarebbero riusciti a ricevere accoglienza all'interno dell'abitazione, ma mentre una persona distraeva l'anziana, l'altra asportava dalla camera da letto 700 euro in contanti contenuti in una busta. Infine una signora classe 1976, originaria della Toscana, ma residente ad Amaro, ha denunciato il furto avvenuto nella sua residenza tra le11 e le 20.45 di venerdì. Ignoti hanno asportato contanti e monili per 2.800 euro.

I CONSIGLI

Tra i consigli per prevenire l'odioso fenomeno: tener presente che i ladri in genere agiscono dove ritengono vi siano meno rischi di essere scoperti: ad esempio, un alloggio momentaneamente disabitato. Un ruolo fondamentale assume dunque la collaborazione tra i vicini in modo che vi sia sempre qualcuno in grado di tener d'occhio le abitazioni. Si dovrebbero poi installare dei dispositivi antifurto, collegati possibilmente con i numeri di emergenza. Altro consiglio: Non informare nessuno del tipo di apparecchiature di cui vi siete dotati né della disponibilità di eventuali casseforti. Conservare i documenti personali nella cassaforte o in un altro luogo sicuro. Sarebbe importante installare, ad esempio, una porta blindata con spioncino e serratura di sicurezza. Anche l'installazione di videocitofoni o telecamere a circuito chiuso è un accorgimento utile. Ogni volta che si esce di casa, è importante attivare l'allarme.

VAL RESIA

Un 59enne della val Resia è rimasto gravemente ferito in un infortunio avvenuto in un bosco nella frazione di Oseacco, nella mattinata di ieri. G.D.L. stava tagliando legna assieme al fratello, quando è stato travolto da un tronco che gli ha procurato un forte trauma toracico. Sul posto sono intervenuti, allertati dalla Sores, i sanitari con ambulanza, elisoccorso e il soccorso alpino. L'allarme è stato dato dal fratello del ferito. L'uomo è stato trasportato all'ospedale di Udine. I sanitari si riservano la prognosi.

MALVIVENTI Un'immagine simbolica di un furto

Momenti di tensione in farmacia FdI: «Bisogna intervenire»

SICUREZZA

UDINE A pochi giorni dall'incontro pubblico del neonato comitato Udine Sicura nella sala Bravo della Camera di commercio martedì alle 11 «per dar voce a imprenditori e cittadini e per illustrare le prossime iniziative», i riflettori tornano a puntare sulla percezione della sicurezza in città. Ieri, in particolare, si sarebbe verificato un episodio - dai contorni ancora da chiarire - in una farmacia di Udine est. La segnalazione è giunta all'orecchio del vicecapogruppo di Fratelli d'Italia in consiglio comunale, Antonio Pittioni.

FARMACIA

A quanto ha potuto apprendere, nell'episodio sarebbero state coinvolte due persone «in cerca di un farmaco senza prescrizione medica. La situazione è rapidamente sfuggita di mano quando uno dei due», che sarebbe apparso in stato alterato, avrebbe «reagito in modo violento al rifiuto dei farmacisti» dell'esercizio nell'area di via Cividale. Ci sarebbero stati dei momenti concitati. A un certo punto «sono intervenute le forze dell'ordine, chiamate per gestire la situazione», che hanno riportato alla tranquillità, non senza difficoltà. «L'incidente solleva nuovamente la questione della sicurezza nelle attività commerciali e della necessità di interventi tempestivi per garantire l'ordine pubblico», conclude Pittioni.

Ottanta presepi in mostra a Cussignacco

L'INIZIATIVA

UDINE Oggi alle 11.30, a Cussignacco, nella sala attigua alla chiesa di San Martino, sarà inaugurata la seconda rassegna di "Presepi in Contea". L'edizione di quest'anno assume un significato speciale, poiché ricorre l'ottavo centenario dal primo presepe rappresentato da San Francesco a Greccio nel 1223.

Il circolo culturale Ellero di Cussignacco ha ideato la seconda Mostra di presepi con una ricca esposizione di oltre ottanta rappresentazioni della Natività provenienti da tutta la regione e dalla vicina Austria. La rassegna presepiale inserita nel circuito regionale rimarrà aperta fino al 7 gennaio, con accesso libero.

ORARI

Da oggi al 22 dicembre, sarà visitabile solo nei giorni festivi e prefestivi dalle 10 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30. Dal 22 dicembre aperto anche nei giorni feriali dalle 14.30 alle 18.30. In esposizione opere uniche, eseguite da affermati presepisti, con lo scopo di rinnovare le tradizioni ed i valori che il presepe rappresenta da sempre, riportando il tema della Natività e della pace.

Per ulteriori informazioni si può visitare il sito www.presepifvg.it o scrivere alla mail circoloellero@hotmail.com.

Seimila ore di servizio per soccorrere gli sciatori

TURISMO

SUTRIO Confermato l'impegno delle forze dell'ordine per il controllo e la sicurezza delle piste da sci: anche per questa stagione invernale, il Comando Provinciale Carabinieri di Udine ha pianificato la presenza di Carabinieri sciatori nei principali poli sciistici della provincia e per l'intera stagione. In particolare, come peraltro già avvenuto negli scorsi anni, i militari dell'Arma specializzati al servizio e al soccorso sulle piste saranno presenti nei comprensori sciistici di Forni di Sopra, Sappada, Tarvisio, Zoncolan e, da quest'anno, anche in quello di Sella Nevea. Nella scorsa stagione, i Carabinieri hanno assicurato complessivamente, in provincia, oltre 6.000 ore di servizio sulle piste e garantito più di 600 interventi in soccorso di sciatori in difficoltà. Il protocollo d'intesa siglato dal Comando Legione Carabinieri Friuli Venezia Giulia con PromoTurismoFVG consentirà anche quest'anno all'Arma di integrare le esigenze di soccorso, prevenzione e controllo, e di contribuire ad assicurare agli amanti degli sport invernali la possibilità di vivere in sicurezza il contatto con le nostre montagne. L'apertura della stagione sciistica è stata occasione anche per una esercitazione volta a testare le ormai collaudate procedure che i carabinieri seguono in questi casi. L'Arma ribadisce che, in caso di necessità, si può sempre ricorrere al numero di emergenza 112. I Carabinieri, con la presenza costante sull'intero territorio, continueranno a essere un sicuro punto di riferimento per i molti turisti, italiani e stranieri, che scelgono le montagne friulane per le loro vacanze.

Ieri un'altra giornata da pienone sulle piste da sci del Friuli Venezia Giulia: sfiorati i sette mila primi ingressi tra i poli invernali di Piancavallo, Sappada/Forni Avoltri, Forni di Sopra/Sauris, Ravascletto/Zoncolan, Tarvisio e Sella Nevea. Condizioni meteo ideali e piste tirate a lucido hanno fatto la differenza. A farla da padrone anche sabato il comprensorio carnico, seguito dalla cittadina della Val Canale. Numeri che bissano le oltre 5 mila presenze di venerdì. Anche oggi considerate le aperture parziali PromoTurismoFVG applicherà le tariffe promozionali su tutti i poli sciistici: 21,50 euro il giornaliero adulti, 19,50 per la categoria senior (1949-1959), 7 euro per junior (2005-2016) e over 75 (1948 e prec.) e baby che sciano sempre gratis. Disponibili anche Sci@ore, da 3, 4 o 5 ore sempre a prezzo ridotto che saranno disponibili, come i giornalieri ridotti, alle casse dei poli sciistici.

PIÙ DI SEICENTO INTERVENTI PER AIUTARE LE PERSONE IN DIFFICOLTÀ NELLA SCORSA STAGIONE

COMPRENSORI SCIISTICI Confermato l'impegno delle forze dell'ordine per il controllo e la sicurezza delle piste da sci

Corteo dei migranti «Basta file disumane»

▶Un promotore: «La terza volta potrebbe non essere pacifica». Polemica da destra

▶Gasparin: «Lavoriamo per viale Ungheria Il Comune sosterrà una parte dei costi»

LA PROTESTA

UDINE "Cittadini e stranieri uniti per un futuro migliore" e "No al razzismo". Così recitavano due grandi striscioni che ieri hanno accompagnato il corteo dei migranti per dire "Stop ai trattamenti disumani" e quindi basta a «code e tempi di attesa lunghissimi per gli appuntamenti biometrici e il rilascio dei permessi di soggiorno», ma anche alle difficoltà per ottenere i nulla osta per i ricongiungimenti familiari e all'esclusione dai sistemi di pronta accoglienza. Sono questi i grandi temi portati all'attenzione del Questore e del sindaco di Udine dagli oltre 150 manifestanti (erano «più di duecento» per Kofi Bonsu, uno dei promotori assieme a Felix Okoro per la comunità nigeriana, e Umberto Marin di Time for Africa). Con i loro cartelli e gli slogan, hanno portato una missiva in Questura e poi in delegazione sono stati accolti in Comune.

LA POLEMICA

«Vogliamo cambiamenti. Oggi stiamo facendo questa manifestazione pacifica. Possiamo tornare a fare, ma non credo che la facciamo pacificamente tre volte. Se non reagiscono, allora dobbiamo reagire in altra maniera. Ci sono tanti strumenti». Così il rappresentante dei ghanesi Kofi Bonsu (già candidato in Comune per Avs), ripreso anche dalla Rai, ha voluto lanciare una sorta di "ultimatum" alle istituzioni. E su quella frase si sono scatenate mille polemiche. Ma, spiega lui, la violenza non è mai stata citata. «In "altra maniera" può significare anche per vie legali o altre vie ancora. Chi ha problemi, vada a fare la fila dalle 4 di mattina per tre volte davanti alla Questura e poi ne parliamo. Questa è la prima manifestazione, ma non posso garantire che la terza sarà pacifica. Le persone sono in ebollizione». Per Antonio Pittioni (FdI) quelle «gravi dichiarazioni, che suggeriscono una possibile escalation della protesta, vanno condannate». Pure per Loris Michelini e Michele Zanolla (Ic) «sono da rispedire al mittente e da condannare. Spiace che non lo abbiamo fatto la rappresentante del Pd Anna Paola Peratoner e il rappresentante di Alleanza Verdi Sinistra Possibile Andrea Di Lenardo pur presenti al corteo». Di Lenardo tiene a precisare che «la manifestazione comunque si è svolta pacificamente. Penso che, se effettivamente pronunciata così, fosse più che altro un'espressione uscita male, magari anche a causa della lingua, e frutto dell'esasperazione per una situazione che non migliora. Io ho aderito chiaramente a una mobilitazione pacifica, che tale è stata e tale deve rimanere». Anche Peratoner (che nel suo intervento ha ricordato «le 300 persone ancora fuori accoglienza») sottolinea come più volte Bonsu abbia ripetuto che «era una manifestazione pacifica».

LE CODE

Il Comune, con l'Ardis, la Regione e la Questura sta lavorando per trovare una soluzione al problema delle code davanti alla Questura. «La nostra amministrazione è al lavoro da diverso tempo, in collaborazione con Questura e Prefettura, per risolvere situazioni problematiche come quella di viale Venezia, dove le persone in coda rimangono esposte al freddo e alle intemperie per molto tempo», spiega il vicesindaco Alessandro Venanzi, che ha ricevuto una delegazione con il collega Stefano Gasparin, che ha proposto un tavolo permanente di confronto. L'ipotesi allo studio, chiarisce Gasparin, resta il trasferimento degli uffici della Questura che si occupano di migranti «nell'ex mensa della casa dello studente di viale Ungheria, dove io stesso ho partecipato ad almeno tre sopralluoghi. Il Comune pagherà una quota e aiuterà la Questura a sistemare gli uffici». «Anche se gli stranieri devono fare la coda in Questura per fare i rilievi biometrici, non mi sembra nulla in confronto a quello che questo Paese offre loro in questo particolare momento di difficoltà. E comunque la coda in Questura, la fanno anche i cittadini udinesi», sbotta invece Francesca Laudicina.

Camilla De Mori

MOBILITAZIONE Un momento del corteo di ieri

Gli studenti

«L'ex mensa torni agli universitari»

(cdm) L'Udu torna all'attacco sull'idea di usare l'ex mensa di viale Ungheria per gli uffici della Questura che si occupano di migranti. La presidente Udu Ambra Canciani bolla come «scandalosa e vergognosa la scelta unidirezionale delle istituzioni di trasferire parte degli uffici della Questura di Udine nel complesso dell'ex Casa dello Studente, che reclamiamo da anni, in una logica che mette disumanamente in contrapposizione due categorie deboli». «La mensa è chiusa dal 2017: gli studenti che protestano, se vogliono avere una mensa devono chiedere alla Regione un'altra soluzione. Quel fabbricato per gli studenti non è adeguato: lo ha detto l'Ardis», dice l'assessore Stefano Gasparin, che tiene a sottolineare anche che «non è vero che ci sono 300 persone senza un tetto». Anche uno dei promotori del corteo, Kofi Bonsu, non nasconde qualche perplessità sull'ipotesi ex mensa: «In viale Ungheria non c'è un parcheggio, la struttura è di fronte a una scuola e il pomeriggio è pieno di gente. Ma insistono che vogliono usare quell'edificio lì. Se il prossimo inverno vediamo ancora le persone in coda in viale Venezia, porteremo la legna per fare dei fuochi per scaldarci».

Sport Pordenone

CALCIO DILETTANTI

Alle 18,30 la messa per il Natale dello sportivo

"Natale dello Sportivo" domani, alle 18.30 nella chiesa di Santa Croce e Beata Vergine del Rosario (in via Risorgimento 9) a Casarsa. Messa officiata dal vescovo Giuseppe Pellegrini che alle 19.15 incontrerà atleti, tecnici, dirigenti e autorità presenti per il tradizionale scambio degli auguri.

USCITA Il portiere gialloblù Tosoni allontana una minaccia in mischia (Foto Nuove Tecniche/De Sena)

PER CHIONS-TREVISO RIAPRE IL BOTTECCHIA

▶Il fischio d'inizio è previsto alle 14,30 «Dispiace non poterli ospitare a casa»

▶Bressan: «Il girone di ritorno sarà di fuoco, puntiamo ad incrementare ora»

CALCIO SERIE D

Contro una ex di Serie A che vorrebbe tornare in C, su un campo che ha visto la Serie B, va in scena la Serie D che a Pordenone la tifoseria di casa dovrà attendere chissà quanti anni ancora. Chions – Treviso la "concede", perché lo stadio Tesolin non è sufficiente a contenere (e dividere) le tifoserie. Per ragioni di ordine pubblico, il pubblico pallonaro torna allo stadio Bottecchia per il massimo che si può avere di questi tempi nel Friuli occidentale. Palla al centro alle 14.30, mettendo al centro le ambizioni in trasferta dalla Marca e le necessità di racimolare qualcosa spostate dalla provincia.

ORGOGLIO GIALLOBLU

«Per noi è certamente una partita particolare, già per il nome degli avversari, con la loro storia e la fama che si trascinano». Mauro Bressan riconosce che è di scena uno di quegli incontri che si ricorderanno nel tempo e, comunque vada a finire, rimarrà impresso nella storia gialloblu. «Dispiace non averli potuti ospitare a Chions, perché poteva essere un ricordo in più nel nostro stadio. Resterà comunque nella memoria di tanti – assicura il presidente - la disputa al Bottecchia, in una città come Pordenone che al momento si trova senza calcio. Siamo contenti comunque, anche perché non si potevano ospitare con la capienza per i tanti tifosi attesi. Questa scelta (forzata, ndr) comporta costi, per la doppia cassa, la doppia ambulanza, l'organizzazione con gli steward, tutto i preparativi con la Questura, spero anche soddisfazioni». Guardando al campo, «sicuramente sarà una partita difficile» considera Bressan. «Veniamo da un paio di gare non all'altezza, in cui non ci siamo espressi al meglio. Per noi è difficile affrontare un organico come il loro, ma non partiamo sconfitti. Finora la squadra si è dimostrata adeguata alla categoria e spero che oggi ci sia il riscatto». Treviso ha ambizioni di categoria superiore, voi di mantenere la Serie D. «Il nostro è un campionato "da Chions", sapendo che il girone di ritorno sarà di fuoco. Sarebbe bello incrementare ancora i punti da qui alla pausa. Personalmente – assicura la massima carica gialloblu – sono soddisfatto dell'andamento, a parte le ultime 2 domeniche».

ESPERIENZA E EUFORIA

Per la prima volta contro il Treviso, in una seconda parentesi aperta in Serie D. «Penso che il Chions abbia una squadra allestita con una struttura migliore delle volte precedenti – dice Mauro Bressan - con meno incognite e giocatori più pronti, a partire dai giovani. Con loro ci sono elementi più validi e di categoria in zone nevralgiche del campo. L'assenza di Papa a centrocampo pesa, ma siamo corsi ai ripari con Ferchichi». Per il pomeriggio, mister Barbieri sostituisce lo squalificato Cucchisi con Moratti e, con il rientro di Pinton, parte in panchina Tarko. C'è grande attesa per questa gara, serve fare attenzione all'euforia inebriante? «Come società la viviamo con meno ansia del passato. Siamo più consapevoli, anche se dobbiamo sempre ricordarci chi siamo e di dover lottare. Sempre più avremo bisogno di giocare non tanto di fioretto, ma anche di spada, se non di clava. Chions è fra le prime 4 realtà calcistiche della regione, siamo terzi con la B2 di volley, in paese e nell'ambiente c'è il giusto orgoglio». Spera nei punti oggi ma anche, più prosaicamente, nell'incasso?«In questa stagione il record è stato contro Belluno, con oltre 600 persone nel giorno in cui gli altri campionati erano fermi. Stavolta spererei si potesse superare, anche con molti appassionati neutrali. Tutti gli altri giocano, non sappiamo quanti saranno gli ospiti. Spero soprattutto ci si diverta. Se poi vincesse il Chions, sarebbe un'altra cosa da ricordare».

Roberto Vicenzotto

Occhi puntati su Sanvitese Premariacco

▶Tamai, Cordovado, Fiume Veneto e Maniago in trasferta

SANVITESE L'allenatore Moroso

CALCIO ECCELLENZA

Tutte insieme nel pomeriggio, fischio d'inizio alle 14.30, si ritrovano le corregionali al massimo livello dei dilettanti pallonari. Il campionato di Eccellenza presenta la quindicesima giornata e propone nel Friuli Occidentale solo Sanvitese – Azzurra Premariacco. Vanno in trasferta Tamai (in casa del Chiarbola Ponziana), Fiume Veneto (Gorizia), Spal Cordovado (San Luigi Trieste) e Maniago Vajont (Tricesimo).

QUESTIONI ALTE

La Sanvitese terza in classifica si mette alla prova con un'Azzurra Premariacco che nelle recenti 2 sfide ha subito 10 gol, ha raccolto 4 punti nelle ultime 7 gare e non vince da quel 6-1 rifilato alla Spal Cordovado a metà ottobre. Un paio di mesi in cui, invece, i biancorossi del Tagliamento si sono confermati in un ruolo da protagonisti. Sconfitti consecutivamente da Pro Gorizia e Brian, hanno poi saputo inanellare un pareggio e 3 vittorie per nulla casuali. La premessa potrebbe ingannare, ma la squadra di Moroso può anche dimostrare la maturità acquisita e proseguire la sua permanenza sul podio. Interessante per i sanvitesi sarà anche quel che combina il Fiume Veneto Bannia in riva all'Isonzo. La Pro Gorizia sta 3 lunghezze sotto la Sanvitese e 4 passi avanti sui neroverdi che stavolta ospita. La squadra di mister Colletto, reduce da 3 successi incamerati con 3 gol alla volta (sempre prendendone uno) deve stabilire se stare nella pancia del gruppone, o nel gruppetto più avanzato.

NEL MEDIO BASSO

Una vittoria dalle ultime 8 partite è poco per il Tamai. Il Chiarbola Ponziana è alla pari (18 punti) e il rischio scivolamento incombe. Di certo Zorzetto e soci hanno valori superiori, ma nel complesso ne hanno dimostrati non a sufficienza fin qui. Tra Fiume Veneto ed il quintetto come Tamai (Azzurra, Juventina, Cordroipo e Chiarbola) c'è l'accoppiata Tricesimo e San Luigi. In casa dei collinari ci va il Maniago Vajont e dai triestini la Spal Cordovado. I conti sono da fare in casa propria. Quelli della squadra di Mussoletto stanno piano tornando, con 9 risultati utili conseguiti (un terzo le vittorie). I giallorossi di Sonego in terra giuliana cercano ossigeno puro.

QUESTIONE DI SECONDE

La Lega Nazionale Dilettanti ha stabilito gli accoppiamenti degli spareggi tra le seconde classificate nei campionati di Eccellenza. Nel primo turno (26 maggio - 2 giugno 2024) la seconda classificata del Friuli Venezia Giulia affronterà quella del girone A del Veneto, cominciando in trasferta. La squadra che accederà al secondo turno (9 e 16 giugno 2024) affronterà, sempre andata e ritorno, la vincente del primo turno tra le corrispondenti del girone A della Lombardia e del Comitato Bolzano – Trento. Sono 7 i posti in palio per la Serie D tra le 28 partecipanti. I nomi delle formazioni dovranno essere comunicati dai Comitati regionali alla Lega Nazionale Dilettanti entro il 13 maggio 2024.

Ro. Vi.

La Promozione cerca ancora la leader dell'inverno

▶Ci sono tre squadre racchiuse in appena 3 punti e due giornate

CALCIO DILETTANTI

Penultima giornata del girone d'andata: 180' per cercare di mantenere la posizione di classifica o sterzare tenendo conto che all'appello manca la giornata di recupero del nono turno sospeso d'ufficio per maltempo. Per questa se ne parlerà a gennaio. Intanto, fischio d'inizio in contemporanea alle 14.30. In Promozione il podio è racchiuso in 3 punti. Scettro al Casarsa a 29 e il miglior attacco (37) con al seguito Forum Julii (27 punti) e Gemonese (26). In agguato Fontanafredda (24) con la sua difesa impenetrabile o quasi (8 i gol subiti). Oggi sfida al vertice in Forum Julii - Fontanafredda mentre la capolista attende un Corva impegnato a risalire la china (11) che può avvalersi anche del metronomo Lansana Camara quale neo arrivato alla corte di mister Gabriele Dorigo. E' testa coda pure per la Gemonese che sarà di scena sul campo dell'unione Basso Friuli (12). Il programma va avanti con Bujese - Cordenonese 3S, Calcio Aviano - Rivolto con punti salvezza in palio su entrambi i fronti al pari di Teor - Torre dove a star meglio sono gli ospiti ((14-8) e Sacilese (4) - Maranese (11). Chiude Union Martignacco - O13. In un fazzoletto di 3 lunghezze anche il podio di Prima categoria con il neo promosso Pravis 1971 a dettare i ritmi (26). In fila le più esperte Unione Smt (24) e il Vivai Rauscedo Gravis (23). Pronti a sferrare l'attacco Vigonovo (22) e Virtus Roveredo (21). Occhi puntati sul big match Vivai Rauscedo Gravis - Vigonovo. Di contorno Calcio Bannia - Pravis, Unione Smt - Azzanese e Sedegliano - Virtus Roveredo. Chiudono Union Rorai - Camino, San Daniele - Liventina San Odorico, Ceolini - SaroneCaneva e Vallenoncello - Barbeano dove Matteo Zanette, bomber degli ospiti, si presenta da ex. In Seconda A a dividere la reginetta dal bronzo ci sono 4 lunghezze. In vetta il Valvasone Asm a quota 31, argento per l'Union Pasiano (30) seguita dal San Leonardo (27). Match clou Union Pasiano - Valvasone Asm. I rossoblu di casa forti della miglior difesa (6) gli ospiti dell'attacco più prolifico (33). E sarà sfida nella sfida tra api d'area. Corona in testa a Tommaso Centis (12) che bissa così il primato di squadra. A una sola lunghezza ecco Ermal Haxhiraj, l'alfiere dei locali che di autografi ne ha messi in fila 11. In contemporanea San Leonardo - Cavolano, Real Castellana - Purliliese, Montereale Valcellina - Sarone, Vivarina - Calcio Prata Fg, Tiezzo - Maniago e Polcenigo - Calcio Zoppola. Alla finestra, per turno di riposo, la neofita Pro Fagnigola. Nel B in Friuli occidentale tira aria di riscatto dopo il misero bottino dello scorso turno. Podio racchiuso in 5 punti. Al comando il Tagliamento (31) con Riviera (27) e Spilimbergo (26) damigelle. Spilimbergo Nuova Osoppo, Sesto Bagnarola - Arzino e Valeriano Pinzano - Coseano sono gli impegni delle pordenonesi in corsa. Infine, nel D le distanze tra regina e "principesse" è ridotta al minimo. Comanda il Morsano (25) con Lestizza (24) e Bertiolo (23) in agguato. Impegno ostico per la Ramuscellese attesa dal Lestizza, mentre il Morsano fa gli onori di casa al Torviscosa, nobile decaduto. Al palo, per riposo, il Torre B.

PUNTA Nicola Salvador del Fontanafredda va in gol (Foto Andrea Nicodemo)

Cristina Turchet

Sport Udinese

TRASFERTA

Ai friulani non riesce l'impresa di vincere ancora al Meazza

L'Udinese resiste 37' e appena prende il primo gol, naufraga. Segnano Calhanoglu (su rigore), Dimarco, Thuram e Lautaro Martinez. Da parte sua, all'Udinese non riesce l'impresa di vincere ancora al Meazza, come aveva già fatto contro il Milan il 4 novembre.

IL MATCH Il giocatore dell'Inter Francesco Acerbi contende la palla a Isaac Success dell'Udinese durante la partita di ieri allo stadio Meazza

TECNICO Gabriele Cioffi

«IL RIGORE CI HA SPENTO»

▶Cioffi: «Nessun rammarico per l'occasione di Pereyra sullo 0-0 L'Inter ha una qualità altissima al momento, noi purtroppo abbiamo staccato la testa per la fretta di trovare una posizione in classifica diversa»

LA SFIDA

È un Cioffi lucido nell'analisi quello che si presenta nel post partita nonostante il 4-0. Questa la sua analisi ai microfoni di Dazn. «Non c'è rammarico per l'occasione di Pereyra sullo 0-0 perché nel calcio fa parte del gioco sbagliare, e era nelle nostre idee crearne altre di palle gol, anche poche, ma buone. Il finale del primo tempo è un rammarico, sì, perché non è semplice andare sotto di tre gol. La scelta mia è stata di aspettare l'Inter bassa, anche contro natura della mia squadra, levando profondità ai due attaccanti e tarpando le ali a Barella, che sia per inserimenti sul lato opposto che dal lato palla quando ti schiaccia dietro la linea era un giocatore che temevo molto per le nostre caratteristiche. Sapevo che così avremo concesso metri e che ci saremmo portati verso l'area i terzi loro, invadendo tanto il campo e quindi mi aspettavo una partita di coraggio e resilienza difensiva, quasi sofferenza, aspettando le occasioni in ripartenza. Il rigore ci ha spento il cervello ed è questo che non deve accadere, perché 1-0 a San Siro non è una vergogna e se sei fortunato magari porti a casa anche un pareggio. Se guardi il terzo gol è preso come noi non dovevamo andare a prendere l'Inter, che con queste giocate ha fatto passare brutti momenti al Napoli. Il secondo è una situazione di andiamo e non andiamo in cui ci facciamo sorprendere, e lì squadre come l'Inter ti sfondano. Soprattutto un'Inter in un momento così positivo, la qualità loro al momento è altissima e la nostra mentalità la interpreto, quella di aver staccato la testa, come fretta di voler avere una posizione di classifica differente da quella attuale. Non commento poi il rigore, che i ragazzi in campo hanno sentito come inesistente. Mi dispiace si sia sbloccata la gara su un episodio che non commento e non discuto».

SCELTE

Troppo forte l'Inter, e da qui la scelta inevitabile di snaturarsi. «Inutile nascondersi dietro a un dito. Se vuoi dare superiorità dietro e la loro superiorità nasce con i tagli di Barella, che poi si abbassa anche sulla linea, sarei andato a chiedere scivolate violente che non abbiamo nelle corde. Da lì la scelta di far scivolare Payero e Walace all'indietro. Lì palloni ne abbiamo recuperati tanti e potevamo fare scelte migliori, quando abbiamo scelto bene siamo ripartiti. Abbiamo provato a fare una partita di astuzia e resilienza ma non ha funzionato. Voltiamo pagina e ripartiamo più convinti di prima». Ancora poi sullo svolgimento del match a Sky Sport. «Siamo stati ingenui dopo il rigore perché volevamo portare la gara sui termini nostri, ma quello è l'ambiente perfetto per l'Inter e ad oggi non siamo a quel livello. Per il mercato non mi occupo di mercato, chi mi danno alleno, con il sorriso. Vedo però tanti diamanti grezzi in questa squadra. Samardzic ha un potenziale immenso, Zemura ha un potenziale immenso inespresso, così come Lucca, Ebosele, Camara».

In conferenza stampa Cioffi dice stop alle domande su Pafundi e

IL MISTER BIANCONERO: «SIAMO STATI INGENUI DOPO IL PENALTY VOLEVAMO PORTARE LA GARA NELLE NOSTRE CORDE»

LE PAGELLE BIANCONERE

Kabasele è riuscito a limitare Thuram Perez doveva evitare la trattenuta

SILVESTRI 5,5
Nei primi minuti è salvato dal palo su incornata di Lautaro, ma è protagonista anche di due importanti interventi. Troppi però quattro gol subiti.

FERREIRA 5
Ammonito per fallo su Bastoni salterà la sfida con il Sassuolo. Dalla sua parte sono nate le azioni più pericolose dell'Inter, ma le colpe non sono solo sue perché era lecito attendersi che Ebosele lo aiutasse di più. Meglio nella ripresa.

KABASELE 5,5
All'inizio è stato protagonista di due ottime chiusure su cross radenti dalla sinistra. Ha faticato su Thuram, ma nel complesso lo ha limitato.

PEREZ 4,5
La trattenuta nel primo tempo su Lautaro, che ha provocato il rigore, doveva evitarla. Un fallo del tutto inutile perché difficilmente il numero dieci dell'Inter sarebbe arrivato a concludere sul traversone da sinistra di Di Marco. Poi sul terzo gol ha perso la bussola e Thuram ha segnato nella porta sguarnita.

EBOSELE 4,5
Nel primo tempo è stato praticamente a guardare. Ha avuto la possibilità di affondare i colpi in un paio di occasioni, ma è sembrato bloccato mentalmente. Ha giocato a sprazzi e dalla sua parte i vari Bastoni e Di Marco ne hanno approfittato. Nella ripresa si è fatto più intraprendente, ma ha fatto soprattutto confusione.

KRISTENSEN 6
Pochi minuti in cui non ha commesso errori. Si è battuto con caparbietà e con discreta sicurezza.

SAMARDZIC 4,5
Nella prima parte del tempo si è reso protagonista di un'ottima combinazione con Pereyra che poi ha sfiorato il bersaglio concludendo di destro. Poi basta. In fase difensiva poi non è pervenuto.

LOVRIC 5,5
Buona corsa, ma anche qualche pasticcio di troppo. Ma sullo 0-3 non era facile emergere.

WALACE 5,5
La rapidità, gli scambi a memoria dei centrocampisti interisti lo hanno spesso messo in difficoltà. Si è in parte riscattato nella ripresa recuperando buoni palloni.

PAYERO 5
Ha iniziato bene, il primo tempo non è stato del tutto insufficiente per lui, ma rispetto alle ultime gare è stato meno preciso e nel finale ha sulla coscienza il gol di Lautaro.

ZARRAGA SV
Entra troppo tardi quando la contesa non ha più nulla da offrire.

ZEMURA 5
Nel primo tempo ha agito sistematicamente da quinto difensore di destra. Ma quando si è trattato di tentare l'affondo non è che abbia combinato granché. Come Ebosele, nella ripresa ha cercato di spingere, qualcosa di buono ha fatto, ma nel finale quattro contro tre, ha sbagliato un facile appoggio al compagno che si sarebbe presentato solo davanti a Sommer.

IN CAMPO Un confronto di gioco

EHIZIBUE SV
È entrato alla fine, in tempo per toccare un paio di palloni

PEREYRA 5

INTER	4
UDINESE	0

GOL: pt 37' Calhanoglu (rig), 42' Di Marco, 44' Thuram; st 39' Lautaro.
INTER (3-5-2): Sommer 6; Besseck 6,5, Acerbi 6,5, Bastoni 6,5 (11' st Carlos Augusto 6); Darmian 6, Barella 6,5, Calhanoglu 6,5 (26' st Asllani 6), Mkhitaryan 7 (35' st Sensi sv), Di Marco 7 (26' st Cuadrado 5,5); Lautaro 7, Thuram 6,5 (11' st Arnautovic 6). Allenatore: Simone Inzaghi 7.
UDINESE (3-5-1-1): Silvestri 5,5; Ferreira 5, Kabasele 5,5, Perez 4,5; Ebosele 4,5 (17' st Kristensen 6), Samardzic 4,5 (17' st Lovric 5,5), Walace 5,5, Payero 5 (41' st Zarraga sv), Zemura 5 (41' st Ehizibue sv); Pereyra 5; Lucca 5 (30' st Thauvin 5). Allenatore: Cioffi 5.
ARBITRO: Di Bello di Brindisi 6. Assistenti: Bottegoni e Di Monte. Quarto uomo: Prontera. Var: Mazzoleni. Avar: Abbattista.
NOTE: ammoniti Ferreira, S. Inzaghi, Cioffi. Angoli 6-1 per l'Inter. Spettatori 74 mila. Recupero 2' e 5'

sul rigore, ma si concentra su cosa ha detto ai suoi ragazzi, ovvero «che oggi le nostre aspettative non combaciano con ciò che siamo. Avere fretta di essere qualcosa che oggi non puoi essere ti porta a prendere due gol in otto minuti. Voglio un atteggiamento vincente, ma oggi andava fatto tutto fuorché andarli a prendere alti». Dieci gol nelle ultime tre è il dato preoccupante. «I gol vanno analizzati, dieci sono tanti ma poi devi vedere dove li prendi, come li prendi, con chi li prendi. Due su rigore, un altro eurogol della Roma e il secondo con la Roma all'ottantatreesimo. Si parla più che altro di gestione dei momenti, non di quantità».

Stefano Giovampietro

Si è fatto soffiare palla da Calhanoglu in occasione della seconda rete dell'Inter, con il turco che ha servito a sinistra Di Marco che poi ha fatto partire un diagonale di rara potenza e molto preciso sul quale nulla ha potuto Silvestri. Il Tucu ha dimostrato di non essere al meglio.

LUCCA 5
Nel primo tempo non è pervenuto, un pochino meglio nella ripresa, anche per come si è mosso, ma ha potuto ben poco per liberarsi di Acerbi, il migliore della retroguardia interista.

THAUVIN 5
Tanto movimento, numerose finte e contro finte, ma anche evanescente nei suoi tentativi.
Allenatore

ALLENATORE CIOFFI 5
Una squadra troppo molle, timorosa, fragile. Un'Udinese troppo passiva e ciò ha ulteriormente facilitato la prestazione dell'Inter. Una gara preparata non bene a livello mentale.

Guido Gomirato

L'OWW IN CASA PUNTA ALL'IMBATTIBILITÀ

▶Al Pala Carnera arriva la Tezenis Verona che ha già battuto Udine all'andata
Cividale, reduce di cinque sconfitte consecutive, sarà invece impegnata a Chiusi

BASKET SERIE A2

C'è l'attesa della grande sfida e si avverte nell'aria un forte profumo di 'sold out', a poche ore ormai dal derby triveneto fra l'Old Wild West Udine e la Tezenis Verona. Contro la formazione scaligera Caroti e compagni hanno già perso la gara dell'andata e non vogliono ricaderci, non al palaCarnera dove sono ancora imbattuti in stagione regolare. Ovviamente serviranno delle percentuali migliori al tiro dalla lunga distanza rispetto a mercoledì scorso a Piacenza, ma questo non è mai stato un problema nei confronti casalinghi. Squadre in campo oggi pomeriggio alle 18 e motivazioni altissime su entrambi i fronti, perché si tratta di due punti fondamentali nella rincorsa alle prime posizioni della classifica.

Il capitano Diego Monaldi sprona la squadra: «Veniamo da una sconfitta a Piacenza che ci ha fatto male. Ormai ogni partita sta diventando importante, specie in questa fase della stagione. Sappiamo che Verona sta facendo un ottimo campionato ed è una squadra molto solida, ma noi cercheremo di portare a casa i due punti».

Così ha presentato l'incontro Alessandro Ramagli, allenatore della Tezenis e anche uno dei tanti ex di turno (Caroti e Ikangi da una parte, Gazzotti, Esposito, Penna, il vice allenatore Bonacina e appunto Ramagli dall'altra): «Chiudiamo una settimana intensa, alla terza gara in dieci giorni e alla seconda trasferta consecutiva, sul campo di una delle squadre oggettivamente più forti di questo campionato, con il miglior 'net rating' del nostro girone. Udine è una squadra molto profonda, allenata da un coach importante, con tanti giocatori che hanno già vinto questo campionato. Sono reduci da una sconfitta in volata a Piacenza, quindi li troveremo desiderosi di cambiare il trend di questa sconfitta. Sarà una partita che ci metterà alla prova, anche perché giochiamo contro una squadra che in casa sua ha fatto sette vittorie e zero sconfitte».

LA FORZA DELL'ESPERIENZA Diego Monaldi dell'Old Wild West si fa largo sotto canestro (Foto Lodolo)

> **MONALDI INCORAGGIA I SUOI: «CERCHEREMO DI PORTARE A CASA I DUE PUNTI»**

LE PANCHINE

Sulla sponda bianconera si cerca di capire se il lungo argentino Marcos Delia potrà essere della partita, mentre in quella scaligera saranno sicuramente indisponibili l'ala Vittorio Bartoli, per l'operazione al menisco destro e il play-guardia Federico Massone, per il trauma distorsivo alla caviglia sinistra.

CIVIDALE

Passiamo quindi alla Gesteco Cividale, che giocherà a Chiusi una partita delicatissima giacché a seguito della sconfitta interna di mercoledì contro l'Agribertocchi le cose si sono messe molto male: basti pensare che i ducali non vincono in campionato dallo scorso 4 novembre e le cinque sconfitte consecutive li hanno relegati adesso al penultimo posto in classifica, appena due punti sopra un'Umana che proverà dunque ad agganciarli (palla a due anche in questo caso alle ore 18). In occasione della partita dell'andata, giocata l'11 ottobre, la Gesteco non fece fatica a imporsi sulla formazione toscana, travolta sotto ben ventiquattro lunghezze di scarto, ma da allora sembra quasi essere trascorsa un'intera era geologica, cestisticamente parlando e la situazione in casa ducale è addirittura precipitata. Il tecnico dell'Umana, Giovanni Bassi, sa bene cosa aspettarsi: «Tatticamente - ha sottolineato in sede di presentazione - è una partita difficile, perché Cividale è una squadra organizzatissima, che fa tanti blocchi in attacco. Loro giocano molto bene e penso che non si aspettassero di essere dove sono ora in classifica. Il nostro compito sarà quello di mettere qualche sassolino nel loro ingranaggio, per stare attaccati alla partita e giocarcela nel finale».

IL CALENDARIO

Di seguito il programma completo della terza di ritorno del girone Rosso: Assigeco Piacenza-Banca Patrimoni Sella Cento, Old Wild West Udine-Tezenis Verona (Alessio Dionisi di Fabriano, Nicholas Pellicani di Ronchi dei Legionari, Andrea Coraggio di Sora), Umana Chiusi-Gesteco Cividale (Marco Barbiero di Milano, Andrea Agostino Chersicla di Oggiono, Giovanni Roca di Avellino), Hdl Nardò Basket-Pallacanestro Trieste, RivieraBanca Rimini-Agribertocchi Orzinuovi, Unieuro Forlì-Flats Service Fortitudo Bologna.

Carlo Alberto Sindici

10km inseguimento: Vittozzi quarta Della Mea seconda in Coppa Europa

BIATHLON CDM

Lisa Vittozzi si è piazzata quarta nella 10 km ad inseguimento della Coppa del Mondo di biathlon, in svolgimento a Hochfilzen, in Austria. La sappadina, che partiva dal quinto posto a 24" dalla norvegese Tandrevold e a 4" dalla zona podio dopo la 7.5 km Sprint di venerdì, nella prima serie a terra gestisce al meglio i colpi, piazzando un 5 su 5 e lasciando il poligono in seconda posizione a soli 2"3 dalla svizzera Haecki. Nella seconda sessione Vittozzi si presenta per prima al poligono, con Haecki in scia: anche in questo caso non sbaglia ed è seconda a 2"8 dall'elvetica (velocissima al tiro), con Tandrevold e Elvira Oeberg a 13". Quindi la serie iniziale in piedi: al poligono entra per prima Haecki, seguita dal terzetto Vittozzi-Tandervold-Oeberg a 5". Lisa manca il secondo bersaglio, un errore anche per Haecki; così se ne vanno assieme la più giovane delle sorelle svedesi e la norvegese, con Haecki a 16" e la carabiniera di Sappada quarta a 22". All'ultima sessione le prime quattro trovano tutte lo zero, ma Tandrevold si ferma molto sul quinto bersaglio e così Elvira Oeberg vola verso la vittoria, precedendo di 11"2 Haecki e di 13"9 Tandrevold. Vittozzi taglia il traguardo quarta a 32". In classifica generale Lisa sale al terzo posto con 249 punti, contro i 271 di Tandrevold e i 251 della francese Jeanmonnot. Oggi la tre giorni austriaca si chiude con la staffetta: quella femminile prenderà il via alle 14.15, con diretta tv su Eurosport e in streaming su eurovisionsports.tv/ibu.

LISA VITTOZZI Quarta nella 10km a inseguimento a Hochfilzen

LARA DELLA MEA Secondo posto nel gigante di Mayrhofen

Intanto sempre dall'Austria arrivano buone notizie dallo sci alpino, con il secondo posto conquistato da Lara Della Mea nello slalom gigante di Coppa Europa disputato a Mayrhofen. Dopo aver fatto segnare il sesto tempo nella prima manche, la tarvisiana ha saputo scalare la classifica grazie al secondo tempo parziale nella discesa decisiva, completando la gara a un solo centesimo dalla vincitrice, la svedese Liv Ceder. Per la ventiquattrenne dell'Esercito si tratta del primo podio della carriera in gigante nel circuito continentale, lei che qualche anno fa vinse la classifica generale dello slalom.

«Sono molto felice della gara e del risultato - racconta Lara -. Ho sciato bene in entrambe le manche, con un buon atteggiamento. Un centesimo dal successo è poco, certo, ma sono comunque contentissima e non ho rimpianti. Sarebbe bellissimo partecipare di nuovo a una gara di Coppa del Mondo anche in gigante, spero che questo risultato possa essermi d'aiuto in tal senso». Oggi sempre a Mayrhofen si disputerà lo slalom.

Bruno Tavosanis

LA TINET CONSOLIDA LA SUA POSIZIONE

▶Contro i rivali di Castellana Grotte ha giocato una partita di sostanza

▶Il risultato non è mai stato in discussione Impressionante prova di Katalan e compagni

TINET PRATA	3
CONSOLI BRESCIA	0

TINET PRATA: Baldazzi , Katalan, Alberini, Aiello (L), Lucconi, Scopelliti, De Angelis (L), Pegoraro, Bellanova, Terpin, Petras, Iannaccone, Truocchio. All: Boninfante
BCC TECBUS CASTELLANA GROTTE: Princi, Bermudez, Ciccolella, Pol, Menchetti, Balestra, Rampazzo, Fanizza, Guadagnini, Cianciotta, Battista (L), Iervolino, Ceban. All: Cruciani
ARBITRI: Nava di Monza e Grossi di Roma
NOTE: parziali: 25-16 / 25-22 / 25-19

VOLLEY A2

La Tinet conferma la propria seconda posizione con una partita di sostanza e con il risultato mai in discussione. Impressionante la prova a muro dei ragazzi di Boninfante con capitan Katalan che ottiene il record di muri all time in Serie A con 15 punti catturati nel fondamentale. Risultato ancora più importante considerando che è stato ottenuto in soli due set e mezzo mentre i precedenti (12 muri per Fortunato e Codarin) erano avvenuti in partite finite al quinto set.

LA NOVITÀ

La novità tatticamente più importante riguarda i palleggiatori: entrambi i team devono rinunciare ai propri registi titolari: Alberini è out per una microfrattura rimediata giovedì a Ravenna e viene sostituito da Bellanova. I pugliesi invece fanno a meno di Fanizza.

Al suo posto gioca Rampazzo. Parte a razzo Nicolò Katalan che mette subito in chiaro le sue intenzioni stoppando a muro prima Bermudez e poi Cianciotta. Bene sempre il muro di Prata e sul turno di servizio di Terpin che frutta il primo strappo, grazie al sempre granitico di Katalan: 14-9. La Tinet gioca bene. Terpin è sicuro in attacco e Bellanova si diverte anche con un beffardo colpo di seconda che lascia di sasso la retroguardia ospite: 21-14.

CARICHI I passerotti della Tinet Prata esultano dopo un set conquistato (Foto Moret)

Ennesimo muro di Katalan (per lui sono otto solo nel parziale) e si vola sul set point: 24-15. Il parziale si chiude con un errore di battuta di Ceban: 25-16.

Molto equilibrio nel secondo parziale con Castellana che guadagna un break: 5-7. La Tinet si mantiene a contatto con Bellanova che di volta in volta imbecca i propri attaccanti. Ace di Petras e vantaggio Tinet 13-12. Alberto Pol ne mette due consecutivi e Castellana torna avanti: 14-16. Prata fatica a fare cambio palla e i pugliesi volano 14-19. Ci pensa Petras a mandare via Pol dal turno di battuta con una ricezione seguita da pipe: 15-19. Sempre soddisfazioni che arrivano dal muro. Scopelliti blocca Bermudez e impatta a quota 21. Poi gli attaccanti cercano di evitare i tentacoli del muro ma sono costretti ad errori forzati.

LA RIPRESA

Prata in un amen si trova a +2: 23-21. I centrali sono "on fire". Un primo tempo di Scopelliti porta i suoi a set point . La chiude di Baldazzi entrato appositamente per la battuta. Il soldato Alberto tira una bomba in zona di conflitto e il set termina 25-22 dopo grande rimonta Tinet. La panchina ospite prova la svolta sostituendo uno spento Bermudez con il mancino di Iervolino.

Katalan prosegue nella sua mostruosa prova a muro e Petras si diverte con variazioni : 10-5. Si susseguono gli errori in battuta con i pugliesi che appaiono un po' sfiduciati, grazie all'ottimo ritmo di gioco imposto da Prata che doppia la BCC: 16-8. Entrano Iannaccone e Pegoraro, ma il risultato non cambia: il muro Tinet è invalicabile: 20-12. C'è spazio anche per un po' di giocate stilisticamente spettacolari.

Lucconi è efficace e porta i suoi a set point. Prata si rilassa sulla linea del traguardo e Castellana fa un break di 5-0: 24-19. Boninfante chiama tempo. La chiude subito dopo Iannaccone: 25-19. Torna il sorriso in casa Tinet che preparerà con attenzione e serenità il prossimo match contro Cuneo.

Mauro Rossato

Sacile espugna il palaRubini di Trieste

BASKETRIESTE	63
HUMUS SACILE	79

TRIESTE: Rolli 19, Desogbo Djoumessi, Morgut 2, Camporeale 4, Bonicolli, Crnobrnja, Vecchiet 8, Boscolo, Dovera 7, Pauletto 9, Paiano 14. All. Piersante.
Sacile: Reams 20, Colamarino 13, Vianello, Dal Bello 2, Freschi 4, Lizzani 4, Gri 21, Bertola 15, Masutti, Pivetta. All. Pennazzato.
Arbitri: Gorza di Gorizia e Gasparo di Trieste.
Note. Parziali: 14-24, 39-53, 56-61.

C UNICA

Bluarancio ok al palaRubini di Trieste, grazie soprattutto al 'power trio' formato dall'americano Aaron Reams (20 punti, 14 rimbalzi, 2 stoppate), Andrea Gri (21 a referto, con 7/12 dal campo) e Stefano Bertola (15 punti, 7 rimbalzi).

Il palcoscenico è importante, ma l'Humus non stecca al cospetto dei giovanotti giuliani, ritemprati dalle tre vittorie consecutive, dopo che all'inizio della stagione avevano rimediato solamente sonori ceffoni dall'avversario di turno. La serata si mette subito bene per la squadra di coach Pennazzato, che scava il solco con i canestri di Bertola, Colamarino e Reams (6-16).

La successiva frazione procede quindi sulla falsariga della prima, con il vantaggio in doppia cifra di Sacile che regge senza grossi problemi, toccando al 14' un massimo di quindici lunghezze, sul parziale di 24-39 (tripla di Reams). Padroni di casa che replicano con un controbreak di 7-0 (cinque sono di Pauletto) che li riavvicina a -8. Una fiammata di Gri (dodici punti consecutivi) risistema immediatamente le cose, tant'è vero che al riposo le due squadre ci arrivano ben distanziate (39-53).

Il BaskeTrieste non è morto e lo dimostra accorciando a -4 nel terzo quarto (53-57). Humus in difficoltà, ha perso il ritmo offensivo, ma a fargliela ritrovare è il solito Reams in avvio di quarto periodo, con cinque punti consecutivi che sono sufficienti a scrollarsi nuovamente di dosso la formazione avversaria, che stavolta non avrà più modo di rientrare in partita, frenata dall'efficiente difesa degli ospiti. Humus in controllo, tiene le mani salde sul volante e va a chiudere senza ulteriori problemi il confronto.

Carlo Alberto Sindici

SCONTRO A CANESTRO La Humus Sacile è riuscita a battere i padroni di casa di Trieste

Sul Ponte di Faè dominano i colori degli atleti friulani

CICLOCROSS

Tanto Friuli Venezia Giulia a Faè di Oderzo nel Ciclocross del Ponte. Sara Casasola (Fas Airport Guerciotti) tra le donne open, lo juniores Stefano Viezzi (Dp66). l'allievo Filippo Grigolini (Jam's Bike) e l'esordiente Alessio Borile (Grava Bike Zoppola) hanno dominato la quarta e penultima prova del Master Cross Selle Smp. L'evento ha offerto uno spettacolo di altissimo spessore e oggi (domenica) a Vittorio Veneto la grande chiusura. Gli atleti e le atlete hanno regalato emozioni. Il pubblico ha risposto con un tifo da stadio che difficilmente si incontra in questa disciplina. Da rilevare che la gara regina è stata dominata da Filippo Fontana. L'ex portacolori del Caneva, Il campione italiano Elite, ora portacolori del Centro Sportivo Carabinieri, nella seconda parte di gara ha preso il largo, sfoderando una prova perfetta. Alle sue spalle l'olandese della Decathlon Czech Cycling Korne Van Kessel, Terza piazza per il valdostano campione italiano tra gli Under 23 Filippo Agostinacchio (Beltrami). Nemmeno tra le open c'è stata storia. La friulana Sara Casasola, medaglia di bronzo ai campionati europei, ha preso la testa del gruppo nelle fasi d'avvio e, una dopo l'altra, ha sfilato di ruota tutte le avversarie, a cominciare dall'attesissima campionessa nazionale della Repubblica Ceca, Kristyna Zemanova. Più incerta si è rivelata la competizione degli juniores che alla fine però ha visto il successo di Stefano Viezzi. Il vincitore di due prove di Coppa del Mondo, nel rettilineo finale, ha messo tutti alle spalle. Le emozioni non sono mancate nemmeno nella categoria allievi del secondo anno, dove il campione italiano Filippo Grigolini (Jam's Buja) è riuscito ad alzare le braccia al cielo con qualche metro di vantaggio su Patrick Pezzo Rosola. Nella prova riservata al primo anno è stato invece il marchigiano Tommaso Cingolani (Cingolani) ad emergere. Identico epilogo, ma con un vantaggio più ampio, nella competizione riservata alle allieve con Elisa Bianchi (Guerciotti) che ha preceduto la campionessa italiana Giorgia Pellizotti (Sanfiorese). Tra gli esordienti prova maiuscola per lo zoppolano Alessio Borile (Grava Bike). Buona anche la gara della trevigiana Matilde Carretta (Mosole).

DONNE OPEN Sara Casasola prima a Faè di Oderzo (Foto Biliani)

Tra i Master vittorie di Marco Del Missier (Bandiziol San Martino al Tagliamento) in fascia 1, di Graziano Bonalda (Stm, f2), Corrado Cottin (Benato, f3). Tra le master woman la naoniana Paola Maniago, già maglia rosa al Giro d'Italia, ha vinto la classifica generale del Master Cross Selle Smp, con una giornata d'anticipo, grazie al secondo posto ottenuto alle spalle di Ania Bocchini (Cingolani).

L'ULTIMA PROVA

Oggi a Vittorio Veneto ci sarà il gran finale del Master Cross Selle Smp con un tracciato - disegnato e rinnovato da Riccardo Piccin - che ha saputo scovare nuove rampe e passaggi tecnici, rendendo la gara ancora più selettiva. La prima sezione del percorso, in particolar modo, sarà tutta in salita e saprà mettere in luce gli uomini più in forma del momento. La competizione quest'anno sarà dedicata all'indimenticato Renato Longo. Il campionissimo vittoriese, classe 1937, è scomparso nel giugno scorso, lasciando un grande vuoto in tutta la comunità e, in particolar modo, nella Cicloturistica Vittorio Veneto, a cui era legato da sempre da un grande rapporto di amicizia. Longo è stato una vera e propria leggenda del ciclocross. Nel corso della sua carriera è stato 5 volte campione del mondo. Era soprattutto una persona semplice, solare, che amava stare insieme con le giovani promesse del ciclismo, dando consigli, raccontando aneddoti della sua vita, sempre con il sorriso.

Nazzareno Loreti

Prata condanna Aosta In bacheca il titolo di campione d'Inverno

DIANA GROUP	1
ALTOVICENTINO	4

GOL: pt 14' Grzelj; st 11', 12', 19' Victor Mello, 16' Molaro.
DIANA GROUP PORDENONE: Vascello, Della Bianca, Grzelj, Bortolin, Ziberi, Oshafi, Chtioui, Paties, Finato, Basso, Minatel, Langella. All. Hrvatin.
VINUMITALY PETRARCA: Bastini, Molaro, Lucacel, Follador, Marchese, Fellipe Mello, Rafinha, Collatuzzo, Victor Mello, Guga, Alves, Benlamrabet. All. Giampaolo.
ARBITRI: Filannino di Jesi e Squilletti di Campobasso; cronometrista: Prazzoli di Treviso. Ammoniti: Grzelj, Bortolin, Follador, Collatuzzo, Molaro, Marchese.

MACCAN PRATA	6
AOSTA CALCIO	4

GOL: pt 3' Lari, 5' Borges; st 1' Lari, 2' Borges, 5' Eric, 7' Veronesi, 8' Genovese, 16', 18' Vescio, 19' Carlotto.
MACCAN PRATA: Boin, Martinez Rivero, Vecchione, Genovese, Borges, Gabriel, Eric, Biancato, Imamovic, Zecchinello, Verdicchio, Lari. All. Sbisà.
AOSTA CALCIO: D. Vescio, Veronesi, Cemelliti, Menegatti, Fea, J. Grosso, Avallone, F. Vescio, Carlotto, Rossero, T. Grosso, Leonardo. All. Calli.
ARBITRI: Lavanna di Pesaro e Campagnolo di Bassano del Grappa ; cronometrista: Zorzin di Gradisca d'Isonzo.

FUTSAL

Pordenone e Prata, epilogo diverso. A differenza delle ultime settimane, segnate dalle vittorie di entrambe, questa volta ad esultare è solamente la formazione giallonera, in virtù del successo contro l'Aosta che le permette anche di festeggiare il titolo di "campione d'inverno" dell'A2. Al contrario, in élite, il Diana Group ha sognato per 20', poi ha ceduto l'intera posta in palio alla prima della classe, il Vinumitaly Petrarca. Il Maccan non sbaglia al Pala Prata. Partita sui binari giusti già dopo pochi minuti. Al 3' Lari realizza il sedicesimo centro in campionato, al 5' ecco il bis di Borges. Il risultato non cambia più nella prima frazione, ma nella seconda succede di tutto. Tris di Lari in apertura (gol numero 17), poker di Borges e "manita" di Eric al 5'. Genovese (8') replica al gol di Veronesi (7'), poi l'Aosta accorcia con Carlotto e una doppietta di Vescio: finisce 6-4. In classifica, dopo il Prata c'è il vuoto: Milano e Crema, seconde, sono a -9. In élite il Diana Group Pordenone si ferma dopo sette vittorie consecutive, ma esce dal gremito Pala Flora di Torre a testa altissima contro la capolista Petrarca. Esplode il palazzetto al 14': fallo su Bortolin, palla a Grzelj, conclusione dello sloveno deviata e gol. Poco dopo, i locali alzano il pressing e sfiorano il raddoppio con Bortolin, provvidenziale l'intervento di Bastini. Nel secondo tempo, dopo i primi minuti di stallo, emerge la "prima della classe" che tra l'11' e il 12' ribalta il risultato. Pordenone ancora secondo (21).

Alessio Tellan

Cultura & Spettacoli

TEATRO A PROSECCO
Oggi, alle 17, per la rassegna promossa da L'Armonia, nella Sala teatro, gli Ex allievi del Toti porteranno in scena la commedia brillante "Vegnerà anche Richard Gere".

Domenica 10 Dicembre 2023
www.gazzettino.it

Dall'esperienza virtuale fra i personaggi della Divina commedia al santo che parlava agli animali, alle stelle della danza classica

Paradiso e inferno con l'Ert

CRISTICCHI L'attore e cantautore in scena nei panni di San Francesco

TEATRO

Sono diversi gli spettacoli da non perdere, in questo ultimo scorcio dell'anno e inizio del 2024 nell'ambito del Circuito Ert Fvg, fra nuovi media e tecnologie virtuali, cult anni Sessanta, l'immancabile Shakespeare, colonne sonore da film, carole natalizie e un Cristicchi nelle vesti del santo più caro agli italiani, San Francesco d'Assisi.

NEL MEZZO DELL'INFERNO

Hai mai immaginato di camminare nell'inferno dantesco? Una suggestione interessante, che diventa possibile grazie ai visori di Realtà Virtuale AR che indosserai se parteciperai a Nel mezzo dell'inferno, un'esperienza di teatro virtuale unica nel suo genere. A Latisana, oggi, viene proposta la versione in cui il pubblico è seduto e indossa il visore. L'esperienza ha una durata 35 minuti ed è riservata a 10 persone alla volta. Questi gli orari: 15, 15.40, 16.20, 17, 17.40, 18.20, 19, 19.40, 20.20, 21, 21.40, 22.20.

THE BLACK BLUES BROTHERS

Una sorprendente festa acrobatica a ritmo di musica: tornano nei teatri del Circuito ERT i Black Blues Brothers, il gruppo di cinque performer con la loro personale interpretazione del film cult. La tournée parte o a Muggia e prosegue a Spilimbergo (13/12), Lignano (14), Codroipo (15) e Tolmezzo (16/12).

I MACBETH

Come rendere veri e comprensibili l'orrore e l'efferatezza dei crimini compiuti da Macbeth e dalla Lady? Secondo Francesco Niccolini, autore di questo testo ispirato da Shakespeare, la chiave è l'attualità, l'orrore e il dramma di ciò che ci è più vicino. Da qui si muove i Macbeth con la regia di Vetrano & Randisi. In scena a Monfalcone (12 e 13/12) e San Vito al Tagliamento (14/12).

IL MALATO IMMAGINARIO

La compagnia Stivalaccio Teatro porterà sul palcoscenico la storia del malato Argante, vecchio ipocondriaco che, tra purghe e salassi, va dissipando la propria fortuna. Tra le astuzie della serva Tonietta e della moglie Belinda, Molière crea una macchina teatrale inattaccabile, tratteggiando personaggi classici e moderni allo stesso tempo. In scena martedì a Sedegliano.

PRÈLUDES

Danze al pianoforte con le étoile Anbeta Toromani, Alessandro Macario e Amilcar Moret Gonzales ad interpretare le coreografie originali di Massimo Moricone su musiche Chopin, Debussy, Rachmaninov e Bach eseguite dal vivo da Sofia Vasheruk. In scena sabato 16 dicembre a Pontebba.

FRANCISCUS

Unica data a Lignano Sabbiadoro, il 3 gennaio, per Franciscus - Il folle che parlava agli uccelli, il nuovo spettacolo musicale di e con Simone Cristicchi. Tra riflessioni, domande e canzoni inedite – che portano la firma dello stesso Cristicchi e della cantautrice Amara – l'artista romano indaga e racconta il "Santo di tutti". Biglietti disponibili online.

XMAS WITH THE ORCHESTRA

Un classico Natale con influenze dalla musica del mondo e dal rock! L'oratorio per coro e orchestra del compositore gallese K. Jenkins, Stella Natalis, è protagonista di una serata musicale tutta under 35 con l'Orchestra Filarmonici Friulani e il coro Kairos Vox. In scena martedì a Sacile.

PIANO HEXAGON

Sei pianoforti sul palco per un viaggio musicale che parte dalle danze del 700 e arriva alla disco music! Questo, e molto altro, è Dancing Pianos, debutto della nuova formazione Piano Hexagon con Matteo Andri, Teodora Kapinkovska, Ilaria Loatelli, Mattia Groppello, Carolina Perez-Tedesco e Ferdinando Mussutto. In scena, a Cordenons, giovedì 14 dicembre.

Alida Valli, da esule a regina del piccolo e grande schermo

▶Domani a Cinemazero la proiezione di "Il terzo uomo" di Carol Reed

ALIDA VALLI La scena del funerale del suo amante

CINEMA

Cinemazero e l'Associazione nazionale Venezia Giulia e Dalmazia rendono omaggio ad Alida Valli, una delle più grandi attrici italiane di tutti i tempi. Domani, alle 20.45, è infatti in programma, a Pordenone, la proiezione di "Il terzo uomo" (The Third Man, 1949) di Carol Reed. Il film con Joseph Cotten, Orson Welles e, appunto, Alida Valli.

Uno dei classici più amati, noir di culto ambientato in una Vienna divisa e sconvolta dalla Seconda guerra mondiale. Vinse la Palma d'Oro alla terza edizione del festival di Cannes. Di nobili origini, Valli, nata a Pola nel 1921, esordì a Hollywood nel 1947 in "Il caso Paradine" di Alfred Hitchcock. Il film più importante della sua carriera fu "Senso" (1954) di Luchino Visconti. A presentare la serata a Cinemazero sarà Alessandro Cuk, giornalista, saggista e critico cinematografico, autore del libro "Alida Valli. Da Pola a Hollywood e oltre". L'ingresso è libero.

Ne "Il terzo uomo", Holly Martins (Orson Welles), scrittore americano di romanzi d'avventura, viene chiamato a Vienna, per un'offerta di lavoro, dall'amico di gioventù Harry Lime (Joseph Cotten), ma scopre che questi è morto il giorno prima, investito da un'auto. Al funerale gli viene detto che Harry era, in realtà, un criminale, ma Holly si rifiuta di crederci, mentre il portiere del palazzo gli rivela che, al momento dell'incidente, era presente un misterioso terzo uomo. Convintosi che la morte dell'amico nasconda un mistero, Holly indaga insieme ad Anna Schmidt (Alida Valli), l'amante di Harry, di cui si innamora, non corrisposto.

Indimenticabili la musica di Anton Karas e l'interpretazione di Welles. È lui a pronunciare la battuta, rimasta nella storia del cinema: «Un tempo in Italia c'erano i Borgia, coi loro delitti, ma c'era anche il Rinascimento, con le sue meravigliose opere. Mentre in settecento anni di pace e democrazia gli svizzeri sono riusciti a inventare solo l'orologio a cucù».

Opere di grandi autori all'asta per solidarietà

MOSTRA

La chiesa di San Giovanni dei Battuti, a Spilimbergo, ospita "Un arcobaleno di colori", una mostra collettiva di beneficenza, organizzata dal maestro Cesare Serafino con l'Associazione socio culturale Erasmo da Rotterdam, il cui ricavato verrà domanto alla Caritas e all'Andos, Associazione donne operate al seno. Il successo dei primi giorni dell'esposizione ha fatto sì che tutte le opere in mostra, tra cui quadri e disegni di Gillo Dorfles, Cesare Serafino, Giancarlo Caneva, Lucio Afeltra, Antonio Boatto, Umberto Mastroianni, Floriano Bodini, Nane Zavagno siano state acquistate, mentre sono in arrivo altre opere di alta qualità, realizzate da Pierino Sam, Sutcu, Luigi Bortolin, Enrico Di Sist, Nino Barone, Domenico Cadoresi, Borcic Bogdan, Walter Zavagno, Walter De Mico. In mostra anche un'installazione di Giorgio Celiberti in memoria di Giulio Reggeni. Apprezzamento per l'iniziativa voluta e promossa dall'Associazione Erasmo da Rotterdam e dalla Parrocchia di Santa Maria Maggiore, col patrocinio del Comune di Spilimbergo e la collaborazione della Pro Spilimbergo insieme ad altri enti e attività, da parte dell'assessore comunale di Spilimbergo alla Cultura, Ester Filipuzzi che ha ricordato l'unicità dell'evento di straordinario interesse artistico volto alla solidarietà, dalla vicepresidente dell'Andos, Luigina Zavagno, da Annamaria Poggioli, che ha recitato alcune poesie di Neruda, Gandhi, Padre David Maria Turoldo e Maria Luisa Spaziani durante la giornata inaugurale. L'esposizione resterà aperta tutti i giorni, dalle 10 alle 18, fino al 24 dicembre, chi volesse fare un'offerta potrà lasciare i propri dati in una scheda e successivamente, chi si aggiudicherà l'opera, verrà ricontattato.

TESORI DEL DUOMO

Sempre a Spilimbergo, fino al 4 febbraio, è possibile ammirare, in piazza Duomo, il Presepe in mosaico, una rarità di bellezza eccezionale che viene invidiata in tutto il mondo. Inoltre, fino al 3 marzo, a Palazzo della Loggia restano esposti i Tesori del Duomo. Il curatore è Federico Lovison con la collaborazione scientifica di Maurizio d'Arcano Grattoni e progetto fotografico di Stefano Ciol. Sono previste visite guidate ogni domenica alle 15.30, su prenotazione, contattando l'Ufficio informazione e accoglienza turistica

CATALOGO

Recentemente presso la sala Buzzatti del Corriere della Sera a Milano è stato presentato il "Catalogo dell'Arte Moderna. Gli artisti italiani dal primo Novecento ad oggi" / numero 59, edito dalla Giorgio Mondadori che contiene aggiornamenti e una considerevole quantità di dati di mercato e di informazione dei vari protagonisti dell'arte moderna e contemporanea di oggi. Tra i 920 artisti più importanti del panorama italiano ritroviamo l'artista spilimberghese Cesare Serafino.

Sara Carnelos

Musica e divertimento

Puzzle Swing Quintet, nuovo omaggio a Luttazzi

Musica e divertimento questa sera, a Polcenigo, per il centenario di Lelio Luttazzi, con il Puzzle Swing Quintet. Alle 20.45, nel Teatro comunale, il concerto-spettacolo "Ti sforno quintali di swing". Ad accompagnare la voce di Flavio Baldin ci saranno Gianni Zanchetta al pianoforte, Diego Todesco alla chitarra, Alberto Busacca al basso elettrico e contrabasso, Erwin Della Libera alla batteria. Voce narrante della serata Chiara Da Giau, che introduce i brani scorrendo i momenti significativi della vita e carriera di Luttazzi. «Il nostro gruppo da sempre propone le migliori espressioni dello swing italiano - spiega Flavio Baldin - così non potevamo non onorare il maestro Luttazzi e ci ha fatto finora molto piacere osservare, come la formula dello spettacolo che proponiamo catturi anche l'interesse dei più giovani, che scoprono ora con entusiasmo canzoni come Una zebra a pois, El can de Trieste, assieme ad altri capisaldi della canzone jazz e swing italiana.

BAND Il Puzzle Swing Quintet

F.G.

Concha, fotocopia di Jackson al Teatrone

COVER SHOW

Ha calcato i principali palcoscenici mondiali ed è stato definito il miglior spettacolo dedicato al Re del Pop, Michael Jackson: "Human Nature Live Show" che oggi sarà in scena al Teatro Nuovo Giovanni da Udine. Non ci sono più biglietti disponibili, la data ha registrato il tutto esaurito in pochi giorni. Lo show offre un'esperienza impeccabile che mostra l'arte e l'universo musicale di Michael Jackson, grazie alla coreografia perfezionata, costumi mozzafiato, un'accurata ricerca di musicisti, ballerini, coriste di talento e un frontman senza eguali che potesse ricreare l'illusione di averlo sul palco, Miguel Concha.

Leggere e fare di conto il "gender gap" nelle classi

PUNTI DI VISTA

di Andrea Maggi

La notizia di qualche giorno fa è che la preparazione degli studenti sta crollando in tutto il mondo. Si parla di un declino mai visto prima in quasi tutti gli 81 paesi membri Ocse. Per quanto ci riguarda, dal 2018 gli studenti italiani sarebbero peggiorati in matematica addirittura di 15 punti. Se nella lettura i nostri studenti hanno ottenuto una media di 482 punti, superiore alla media Ocse (che si attesta a 476), ciò che deve farci riflettere è il permanere delle differenze di genere nei risultati di matematica e nella stessa lettura. In matematica, infatti, i ragazzi hanno ottenuto mediamente 21 punti in più, mentre nella lettura le ragazze hanno riscontrato un punteggio medio superiore di 19 punti. Maschi e femmine italiane sono praticamente agli antipodi. Rispetto al ciclo precedente, queste differenze sono rimaste sostanzialmente stabili.

Insomma, posto che ci vorrebbe un miracolo per far leggere i maschi, anche il gender gap in matematica fatica a essere intaccato. Eppure ormai tutti sanno che è un falso mito quello per cui le femmine per natura sarebbero meno portate per la matematica. Purtroppo però questo luogo comune ancora esistente si inserisce a pennello nel dibattito attuale, e la dice lunga su quanto la nostra cultura sia ancora restia ad accettare una vera e propria parità tra i generi.

Ancora oggi molte ragazze che sognano di diventare calciatrici trovano l'ostruzionismo dei genitori, perché non è bene che una ragazza giochi a calcio; e anche quest'anno Babbo Natale porterà le bambole solo alle femmine. L'hai mai visto un maschietto che gioca con Ciccio Bello? Vedi mai che da adulto si sogni di prendere il congedo di paternità. Quello che dispiace è che le cose non cambiano anche perché manca totalmente nei giovani lo spirito di contestazione. La giovinezza senza contestazione è una stagione della vita segnata da ansie e frustrazioni, che hanno come esito l'isolamento oppure lo scoppio della violenza, fisica, verbale o cibernetica, o la trasgressione; tutti effetti reazionari del rancore che non portano a niente di buono.

La protesta, quella sana, quando sorge spontanea si manifesta su iniziativa di singoli individui, quasi sempre femmine, che presto assurgono al rango di eroine (Malala, Greta Thunberg). Quando invece si manifesta per opera della collettività, avviene solo sull'onda della sventura di inconsapevoli martiri come Giulia Cecchettin.

Poi tutto finisce nel dimenticatoio, dopo qualche dibattito televisivo che non porta sostanzialmente a niente, o uno o due best seller. Tutto il resto è silenzioso assenso o agghiacciante menefreghismo. Responsabile di tutto ciò è una generazione di genitori per la maggior parte disillusa dalla politica, che ha rinunciato alla partecipazione attiva in favore di un individualismo socialmediatico che ci ha fatti sprofondare nell'abisso di un nuovo, ipertecnologico Medioevo, dove l'analfabetismo funzionale (affatto estraneo al declino del rendimento scolastico di cui sopra) è divenuto la chiave di volta degli estremismi e dei populismi, oggi più che mai solidi e prosperi, al contrario dell'istruzione globale; almeno stando ai dati Ocse.

DOCENTE E SCRITTORE Andrea Maggi

OGGI

Domenica 10 dicembre
Mercati: Meduno.

AUGURI A...

Tantissimi auguri di buon trentesimo anniversario di matrimonio a **Massimo e Carla** di Pordenone, da famigliari e amici.

FARMACIE

CORDENONS
▶ **Centrale, via Mazzini 7**

FONTANAFREDDA
▶ **D'Andrea, via Grigoletti 3/a**

PASIANO
▶ **San Giovanni, via Garibaldi 9 - Cecchini**

PORDENONE
▶ **Alla Fede, corso V. Emanuele II 21**

SACILE
▶ **Comunale San Michele, via Mameli 41**

SAN VITO AL T.
▶ **Beggiato, piazza del Popolo 50**

SPILIMBERGO
▶ **Della Torre, via Cavour 57**

VAJONT
▶ **Mazzurco, via San Bartolomeo 59**

ZOPPOLA
▶ **Zoppola, via Trieste 22/a.**

EMERGENZE

▶ **Guardia odontoiatrica (sabato, domenica e festivi); tel. 349.5647890.**
▶ **Numero verde Regione Fvg emergenza coronavirus: tel. 800.90.90.60.**
▶ **Prenotazione vaccino anti-Covid-19: chiamare il Cup (Centro unico di prenotazione) dell'Azienda sanitaria allo 0434/223522 o rivolgersi alle farmacie.**

Cinema

PORDENONE

▶ **CINEMAZERO**
piazza Maestri del Lavoro, 3 Tel. 0434 520527
«UN COLPO DI FORTUNA» di W.Allen : ore 14.00 - 20.45.
«C'E' ANCORA DOMANI» di P.Cortellesi : ore 14.15.
«NAPOLEON» di R.Scott : ore 15.45.
«C'E' ANCORA DOMANI» di P.Cortellesi : ore 16.30.
«UN COLPO DI FORTUNA» di W.Allen : ore 16.30 - 18.30.
«C'E' ANCORA DOMANI» di P.Cortellesi : ore 18.30.
«NAPOLEON» di R.Scott : ore 20.30.
«PALAZZINA LAF» di M.Riondino : ore 20.30.
«IL MALE NON ESISTE (AKU WA SONZAI SHINAI)» di R.Hamaguchi : ore 14.45 - 16.45 - 18.45.
«DIABOLIK - CHI SEI?» di M.Bros : ore 20.45.

▶ **DON BOSCO**
viale Grigoletti
«MARY E LO SPIRITO DI MEZZANOTTE» di E.d'Alo' : ore 15.30.

FIUME VENETO

▶ **UCI**
via Maestri del Lavoro, 51 Tel. 892960
«NAPOLEON» di R.Scott : ore 10.15 - 19.00.
«LA GUERRA DEI NONNI» di G.Ansanelli : ore 10.20 - 16.30 - 22.15.
«NAPOLEON» di R.Scott : ore 10.30 - 14.10 - 17.30 - 21.00 - 21.45.
«PRENDI IL VOLO» di B.Renner : ore 10.40 - 14.15.
«HOME EDUCATION - LE REGOLE DEL MALE» di A.Niada : ore 10.40 - 22.40.
«C'E' ANCORA DOMANI» di P.Cortellesi : ore 10.45 - 14.20 - 17.00 - 19.50 - 22.00.
«UN COLPO DI FORTUNA» di W.Allen : ore 11.00 - 14.45 - 17.05 - 20.00.
«TROLLS 3 - TUTTI INSIEME» di W.Heitz : ore 14.05.
«DIABOLIK - CHI SEI?» di M.Bros : ore 14.05 - 16.40 - 19.20.
«HUNGER GAMES: LA BALLATA DELL'USIGNOLO E DEL SERPENTE» di F.Lawrence : ore 14.25 - 18.00 - 21.30.
«PRENDI IL VOLO» di B.Renner : ore 14.30 - 16.45 - 17.20 - 19.15.
«IMPROVVISAMENTE A NATALE MI SPOSO» di F.Patierno : ore 19.30 - 22.20.
«SILENT NIGHT - IL SILENZIO DELLA VENDETTA» di J.Woo : ore 22.30.

MANIAGO

▶ **MANZONI**
via regina Elena, 20 Tel. 0427701388
«NAPOLEON» di R.Scott : ore 21.00.

UDINE

▶ **CINEMA VISIONARIO**
Via Aquini, 33 Tel. 0432 227798
«UN COLPO DI FORTUNA» di W.Allen : ore 11.00 - 14.50 - 16.45 - 18.40.
«UN COLPO DI FORTUNA» di W.Allen : ore 20.35.
«IL MALE NON ESISTE (AKU WA SONZAI SHINAI)» di R.Hamaguchi : ore 11.00 - 14.40 - 16.20 - 19.05.
«C'E' ANCORA DOMANI» di P.Cortellesi : ore 10.30 - 14.30 - 16.45 - 18.25.
«NAPOLEON» di R.Scott : ore 16.50 - 19.55.
«LA CHIMERA» di A.Rohrwacher : ore 10.45 - 20.45.
«CENTO DOMENICHE» di A.Albanese : ore 21.10.
«PRENDI IL VOLO» di B.Renner : ore 10.30 - 14.25 - 16.40 - 21.00.
«PALAZZINA LAF» di M.Riondino : ore 14.40.
«DIABOLIK - CHI SEI?» di M.Bros : ore 18.35.

▶ **MULTISALA CENTRALE**
via D. Poscolle, 8/B Tel. 0432504240.

TOLMEZZO

▶ **DAVID**
piazza Centa, 1 Tel. 043344553
«PRENDI IL VOLO» di B.Renner : ore 16.00.
«NAPOLEON» di R.Scott : ore 20.30.

IL GAZZETTINO
PORDENONE

REDAZIONE: Corso Vittorio Emanuele, 2
Tel. (0434) 28171 - Fax (041) 665182
E-mail: pordenone@gazzettino.it

CAPOCRONISTA:
Andrea Zambenedetti

VICE CAPOCRONISTA:
Mauro Filippo Grillone

REDAZIONE:
Marco Agrusti, Cristina Antonutti, Loris Del Frate, Franco Mazzotta, Susanna Salvador, Pier Paolo Simonato

UFFICIO DI CORRISPONDENZA DI UDINE
Corte Savorgnan, 28
Tel. (0432) 501072 - Fax (041) 665181
E-mail: udine@gazzettino.it
Camilla De Mori

Giovedì 7 dicembre è mancata all'affetto dei suoi cari

Prof.ssa

Jeanne Francoise Hochet

in Biasini

di anni 82

Ne danno il triste annuncio il marito, i figli, il genero i nipoti e parenti tutti.

I funerali avranno luogo nella chiesa di S. Giacomo dell'Orio Martedì 12 dicembre alle ore 11.00.

Venezia, 10 dicembre 2023

I.O.F. D.Manin tel. 041-5220637

Dal giorno 8 dicembre è nella serenità celeste

Giovanni Molinari

persona e medico di grande umanità.

Uniti nell'amore per lui, anche in questo momento di smarrimento, lo annunciano Marina, Anita, Francesco, Marco, Sira e Francesca.

Le esequie si celebreranno martedì 12 dicembre nella chiesa di San Francesco della Vigna alle ore 11.

Venezia, 10 dicembre 2023

Bruno, Carlo, Jacopo e Giovanni si stringono con affetto a Marco e alla sua famiglia per la perdita del suo adorato papà

Giovanni Molinari

Venezia, 10 dicembre 2023

Con animo dolente, i fratelli Annarosa, M. Imperia, Margherita, Teresa, Antonio Molinari e le loro famiglie, sono vicini a Marina, Francesco e Marco per la perdita di

Giovanni

Venezia, 10 dicembre 2023

L'8 dicembre 2023 è mancata all'affetto dei suoi cari

Marisa Pagliarin

ved. Bevilacqua

Lo annuncia con dolore la figlia Anna con Daniele, Elena e Giulia.

Il funerale avrà luogo nella Basilica dei SS Giovanni e Paolo, martedì 12 dicembre 2023 alle ore 11.

Venezia, 10 dicembre 2023

Impresa Pagliarin di Morucchio e Savoldello tel. 0415223070

I nipoti Enrico, Claudia e Federica, con le loro famiglie, si stringono con affetto, nel dolore ad Anna, Elena, Giulia e Daniele, per la scomparsa della cara zia

Marisa

Venezia, 10 dicembre 2023

La figlia Antonella, la nipote Marieta, i parenti tutti annunciano la scomparsa del loro caro

Nino Panciera

di anni 86

I funerali avranno luogo lunedì 11 dicembre alle ore 15.30 nella Chiesa di San Daniele.

Padova, 10 dicembre 2023

IOF Santinello - tel. 049 802.12.12

Il giorno 7 dicembre è mancato all'affetto dei suoi cari

Fernando Rossi

di anni 90

Ne danno il triste annuncio: la moglie Gianna, le figlie Anna, Elisa e Silvia, i generi, le sorelle, i nipoti e parenti tutti.

I funerali avranno luogo martedì 12 dicembre alle ore 9 nella chiesa dell'Istituto Don Bosco in via S. Camillo de Lellis n° 4.

Padova, 10 dicembre 2023

I.O.F. Tognon tel. 049.875.22.20

PAN di stelle

Nelle feste ci aspettiamo il meglio: sia per quanto riguarda il dolce per eccelllenza di questo periodo (e non solo), sia per i pranzi e le cene. E alcuni chef stellati del Nordest ci suggeriscono le loro ricette

DICEMBRE

IL NATALE ITALIANO PROFUMA DI PANETTONE

Claudio De Min

Burro, canditi, uvetta, vaniglia, agrumi: è il profumo del Natale. Buonissimi i bigoli in salsa della vigilia e i Tortellini in brodo del pranzo del 25, golosi cotechino, purè e torroni, e la frutta secca, la mostarda (con il mascarpone, certo) e i datteri (buonissimi ed effimeri), ma il Re delle feste resta il Panettone. Da sempre, oggi di più. Un tempo Motta o Alemagna, Paluani, Melegatti e Tre Marie, perché fino a venti anni fa acquistare un panettone artigianale era scelta eccentrica, un po' snob, persino rischiosa: sempre caro, spesso deludente. Ma oggi il panettone è un po' come i libri e i produttori come gli scrittori: prolificano più del granchio blu. Pasticcerie e panifici, pizzerie e cuochi, anche (e soprattutto) stellati, ogni anno si scatenano su quello che ormai è un terreno di sfida e confronto e, infatti, ecco classifiche, contest e concorsi, compreso quello del "Gazzettino" che la settimana prossima decreterà anche per il 2023 il migliore panettone di Veneto e Friuli Venezia Giulia, rendendo onore e merito ad un'artigianalità nella quale il nordest è ai vertici, e sapendo che magari, da qualche parte, c'è un altro "migliore" che non era fra quelli assaggiati.

Acquistare un panettone artigianale oggi è molto più frequente che in passato, certo non la normalità, visto che si viaggia dai 25 euro al chilo in su, e quello delle grandi firme oltrepassa i 40: è il costo da pagare per un prodotto differente, per qualità delle materie prime, profumi, bontà, digeribilità. Rompere la confezione, aprire il sacchetto e perdersi nel profumo è una liturgia che assomiglia all'apertura di una buona bottiglia (anche per via del prezzo) e che gli appassionati attendono per undici mesi. Perché il panettone è buono tutto l'anno ma a Natale molto di più.

LA BOTTIGLIA

A Ca' Roman le uve Piwi si trasformano in bollicine

Sparvoli
a pagina 12

I PRODOTTI

Sotto l'albero i supralcolici sorprendenti del Nordest

Maestrelli
a pagina 14

IL DOLCE INCLUSIVO QUELLO DEI 5 ARTIGIANI OPPURE IL FIENETTONE

Re incontrastato dei lunghi giorni delle feste di fine anno, il lievitato italiano del Natale riserva sempre molte sorprese. Da Udine a Santo Stefano di Cadore fino a Noale, abbiamo scelto tre novità del 2023 che valorizzano il territorio

Claudio De Min

Partiamo da una domanda: conoscete Mamm? No? Siamo a Udine e parliamo di Ciclofocacceria. Se il nome dell'insegna incuriosisce (semplice: mamma in dialetto barese) anche la questione della Ciclofocacceria va spiegata. Mamm è un baluardo della tradizione pugliese (ma non solo: qui si fa un vero Giro d'Italia di sapori e prodotti) in terra friulana, è passione per le biciclette e il ciclismo del titolare, rispetto per l'ambiente, utilizzo del lievito madre, farine semi-integrali, lenta lievitazione, alta digeribilità. Mamm, sfruttando queste competenze, si dedica anche al panettone. E nella nuova collezione, con la versione classica e quella ai quattro cioccolati, ci sono due proposte ispirate all'inclusività del gusto (e non solo).

La prima è a base di olio Extravergine di oliva del frantoio Petruzzi di Fasano (Bari): arricchita con gianduia e albicocche, per chi è intollerante al lattosio; la seconda un impasto classico, ma senza uvetta e canditi, per chi non li ama.

"Tutti hanno il diritto di avere il proprio panettone" dicono da Mamm che per il pack di quest'anno ha voluto i colori dell'arcobaleno, un omaggio alla comunità Lgbtq+. E infatti, il ricavato sarà destinato all'Associazione Arcigay locale, svela il titolare, Roberto Notarnicola, fondatore del progetto assieme alla moglie: «Ho realizzato il primo panettone tre anni fa – racconta -. In Puglia il panettone ha sempre avuto un posto d'onore assieme ai dolci della tradizione. Il nostro è un panettone che riteniamo diverso, sincero, fatto non solo selezionando gli ingredienti ma anche i fornitori e dunque frutto delle relazioni mantenute e consolidate negli anni».

Da Udine a Santo Stefano di Cadore (Bl) si scavalcano le montagne per fare la conoscenza con Alessio Buzzo, diplomato alla scuola fondata da Gualtiero Marchesi, che quest'anno ha ideato il Fienottone, concentrato di dolcezza e profumi di montagna e territorio. Siamo in Comelico, alla storica pasticceria Bressan, e Fienottone offre indizi già nel nome. Trattasi infatti di un dolce realizzato sì con l'impasto del panettone, a lievitazione naturale e lievito madre, ma cotto al forno nello speciale barattolo di vetro a forma conica, nel quale l'aroma al fieno (ecco da dove viene il nome) è ottenuto lasciando in infusione in acqua bollente per una notte intera il fieno di primo taglio falciato a mano dei pascoli di Costalta di Cadore, ovviamente sterilizzato.

Il liquido, dopo essere stato filtrato, viene aggiunto all'impasto assieme agli aromi di vaniglia e arancio, al burro delle mucche della Cooperativa Peralba di Costalta e al miele dell'apicoltura De Candido di Santo Stefano. Non contento, e nel solco di un'ottica di sostenibilità ambientale, Alessio suggerisce nel sito della pasticceria, anche come riutilizzare il vetro, una volta che vi sarete pappati il suo contenuto: «La vasocottura – spiega - è una tecnica perfetta per cucinare in tempi brevi e a temperature più basse del normale un'infinità di alimenti: pesce, carne, verdure, pasta, riso e dolci, nel forno tradizionale, nel microonde e a bagnomaria. E cucinare di tutto: Parmigiana di melanzane, pasta al ragù, zucchine alla pizzaiola, plumcake, tortino al cioccolato».

E poi eccoci a quello che "Non è solo un panettone, ma anche un atto di fiducia", come si legge sulla scatola bianca, con caratteri in rilievo, del Panettone (www.bagaicioccolato.it) che Bagai Cioccolato di Piacenza lancia per il Natale 2023 in collaborazione con cinque artigiani del pane. Fra questi c'è anche Giulia Busato di Tòcio a Noale (Ve), la bottega del "pane buono" aperta da men odi tre settimane nella piazza centrale della cittadina veneziana dove già si fa la fila per portarsi a casa le pagnotte agricole dell'ex concorrente di Masterchef 2019.

Cinque artigiani che hanno messo le mani, il cuore e la faccia in un progetto che piazza la rete e la materia prima al centro, lasciando fuori ogni autocelebrazione da pastry star per parlare di filiera, mani in pasta e scelte consapevoli. Un packaging uguale per tutti, pulito, con caratteri visibili soltanto con una certa luce. L'interno, a sorpresa, presenterà a rotazione il panettone di tutti e cinque, i quali hanno scelto il cioccolato fondente 70% monorigine Guatemala di Bagai di Piacenza. Ognuno con la sua interpretazione, ognuno con la sua storia da raccontare.

Ci vuole fiducia, insomma, nel non sapere cosa si sta acquistando (a 39 euro al chilo), ma la promessa è che sarà un panettone di qualità, fatto con amore da un artigiano consapevole e responsabile delle proprie scelte in fatto di materia prima, ricerca e lavorazione. Le storie dei cinque artigiani protagonisti saranno anche la base del podcast "Scegli!" che i ragazzi di Bagai hanno prodotto per raccontare proprio le vite di coloro che, come i cioccolatieri fondatori Alberto Rubini e Marcello Guglielmetti, hanno scelto di mollare tutto e fare della propria passione un lavoro, per produrre cioccolato senza trucchi e senza inganni, utilizzando due soli ingredienti: fave di cacao e zucchero. Una serie di eventi itineranti, che toccheranno i laboratori e le botteghe degli artigiani coinvolti, portando il progetto in giro per l'Italia. A Noale, da "Tocio", l'appuntamento si è celebrato ieri mattina. Ed è stata, naturalmente, una festa.

A destra Lorenzo Michielan, titolare dell'Antica Drogheria Caberlotto, con la collezione di panettoni con il packaging firmato Dolce & Gabbana, nel negozio di Padova

IL GAZZETTINO
DIRETTORE RESPONSABILE: Roberto Papetti
COORDINATORE EDITORIALE: Ario Gervasutti
SUPPLEMENTO A CURA DI: Claudio De Min
STAMPA: Stampa Venezia S.r.l. - Venezia

SE IL PARADISO DEL PANETTONE È IN DROGHERIA

A Mestre e Padova, la storica insegna Caberlotto offre un assortimento da record, per quantità e qualità, con grandi firme del settore, marchi iconici e golose novità

Antica Drogheria Caberlotto, classe 1918 (fate i conti: 105 anni, non pochi), a Mestre, in piazza Ferretto, e da nove anni anche a Padova, in via Manin. Chiedete (a Federica e Mariella o al mitico signor Gobbo a Mestre, al patron Lorenzo e al figlio Enrico a Padova) e vi sarà dato: qui c'è (quasi) tutto. Certo, nessuno è perfetto ma è raro restare delusi. La ricerca sui prodotti è costante, competente, al passo con le novità, i marchi emergenti e, perché no (business is business), anche le mode.

E da quest'anno questo è più che mai il paradiso dei panettoni. Non che in passato l'assortimento fosse modesto ma per il Natale 2023 la collezione è vastissima, una passerella di firme storiche del lievitato, che attraversa l'Italia da nord a sud. E per tutti i gusti: classici e al cioccolato, con e senza canditi, al pistacchio e alla frutta, agli agrumi e al limoncello, al chinotto oppure ai fichi, miele e noci, al mandarino tardivo di Ciaculli o alla rosa e fico d'India e via discorrendo.

Per gli appassionati del genere – provare per credere - lo scaffale è un'attrazione fatale, grazie anche al packaging che, in molti casi, varrebbe da solo l'acquisto. Su tutti quello di Fiasconaro (siamo in Sicilia) con la latta firmata Dolce & Gabbana, mentre Cipriani – basta la parola - è un must riconoscibile al primo sguardo, carta verde e il mitico marchio, mentre Filippi (Zanè, Vicenza) si affida a confezioni di grande effetto cromatico che cambiano colore e incarto a seconda della tipologia di panettone, compreso quello all'olio d'oliva o al caramello salato. Immediatamente riconoscibile anche il veronese Infermentum (premiatissimo), che sta da sempre dentro un involucro rustico-elegante che ricorda un sacchetto del pane, insomma un autentico festival del gusto e del colore.

Scendendo verso sud si incrociano Bonfissuto (ancora Sicilia), Andrea Barile (Foggia) - fra i dieci migliori panettoni d'Italia per il Gambero Rosso, finalista della Coppa del Mondo nel 2021 e 1. a Mastro Panettone 2019 -, il maestro campano Sal De Riso (Amalfi), volto noto ai fans del mezzogiorno di Antonella Clerici su Rail, e La Ruota (dal Cilento). E poi si risale lo Stivale con il maestro padovano Biasetto, con Perbellini (Verona), Forno Follador di Pordenone, Tre Marie, Loison (Vicenza) e Majani, con Galup e Motta, Cova e La Torinese, Agrimontana e Cuneo. Passando per il centro Italia, da Muzzi (Umbria) a Corsini (Toscana). Per un totale di una quarantina di produttori e una lista di 190 panettoni. Fare meglio è difficile. Perdersi, invece, è un attimo.

C.D.M.

GAMBERO E PANETTHON BOSCO E DOLCEVIA I PRIMI CAMPIONI

Anche quest'anno le sfide dedicate al panettone non mancano, con il Veneto sempre grande protagonista in tutte le degustazioni. In attesa della sfida del "Gazzettino", giunta alla nona edizione

Claudio De Min

Ma come deve essere un buon panettone? Gradevole alla vista, con un bel colore uniforme, struttura soffice e, se schiacciato, deve lentamente tornare alla sua forma, con alveoli allungati ed omogenei, mollica filante allo strappo, il pirottino di carta alla base facilmente staccabile dal dolce. La qualità di burro, uova, uvetta e canditi è fondamentale, come un profumo gradevole di vaniglia e agrumi. L'impasto non deve attaccarsi ai denti e al palato, con uvetta e canditi distribuiti in modo uniforme. Anche il più buono dei panettoni, infine, va valutato qualche ora dopo l'assaggio, cioè alla prova della digeribilità.

A queste regole si attengono gli assaggiatori dei vari concorsi che negli anni sono proliferati in tutta Italia, da nord a sud, e anche nel 2023 stanno tenendo banco. Fra i contest più attesi quello nazionale del Gambero Rosso e quello regionale di Panetthon, che valutano solo i panettoni realizzati senza l'uso di additivi e di mono e digliceridi degli acidi grassi (E471) il che spiega l'esclusione di qualche grande firma del settore che, con produzioni molto elevate, li obbligano all'utilizzo di conservanti.

Entrambi hanno certificato l'alto livello di qualità ormai consolidato degli artigiani veneti. Tanto che, per il Gambero Rosso, al primo posto assoluto in Italia c'è il veronese Renato Bosco di Saporè ("perfetto ed emozionante" è il giudizio), al quarto la Pasticceria "Marisa" di San Giorgio delle Pertiche (Pd), al quinto Francesco Ballico ("Il Chiosco", Lonigo, Vicenza). Nella seconda metà della classifica ecco all'11. Olivieri 1882 di Arzignano (Vi), al 14. "Saporarte" (Padova) di Claudio Sandrin e Luca Scandaletti e al 17. Nano Labo di Camalò (Tv) dove Alessandro Tomao ed Elena Gorghetto vantano nel curriculum un maestro come Iginio Massari. E al 18. Antonio Follador da Pordenone.

E Veneto di Valdagno (Vi) è anche Diego Crosara, classe '65, pasticcere itinerante, attualmente responsabile di prodotto dello storico marchio Marchesi 1824 di Milano (proprietà Prada), e primo classificato ad "Artisti del Panettone 2023", dove a premiarlo è stata una super giuria composta, fra gli altri, da Luigi Biasetto, Vincenzo Tiri e dal padovano Lucca Cantarin.

La giuria di Panetthon 2023 (al centro il presidente Daniele Gaudioso) e i panettoni finalisti in occasione della degustazione svoltasi al ristorante Lamarea di Limena (Pd)

Non meno atteso il verdetto di Panetthon, storico contest veneto, ideato da Daniele Gaudioso, padovano, medico goloso e gourmand. Dopo la vittoria della pasticceria Milady di Marghera nel 2022, questa volta a salire sul gradino più alto del podio è stato – a sorpresa - il laboratorio di pasticceria "Dolcevia" di Mellaredo di Pianiga (Venezia), inaugurato appena due mesi fa, creato da Davide Martellato, attuale proprietario del ristorante "Radici" di Padova, e subito primo (seppur di misura) all'esordio nella competizione, in un lotto di 12 finalisti, che porta la firma dei pasticceri Matteo Miscioscia e Livio Padula.

Al secondo posto si è classificato Saporé di San Martino di Buonalbergo (Vr), di Renato Bosco, maestro degli impasti e della pizza, al terzo la Pasticceria Gardellin di Curtarolo (Pd), vecchia conoscenza del contest.

Gli altri finalisti erano Antichi Sapori di Isola della Scala (Vr), Artelie di Limena (Pd), Celso di Padova, Grigoris di Zelarino (Ve), Gustificio di Carmignano di Brenta (Pd), Infermentum di Stallavena (Vr), Le Sablon di Padova, Marisa di Arsego (Pd).

Ma è già tempo di rivincita e prima di Natale l'occasione sarà la nona edizione del concorso de "Il Gazzettino" nel quale una giuria di qualità (chef stellati, pasticceri, sommelier, giornalisti) decreterà il miglior panettone artigianale di Veneto e Friuli Venezia Giulia che sarà svelato lunedì 18 dicembre nella rubrica "Gusto".

UNO CHEF, UNA RICETTA

MASSI ALAJMO IL CAMPIONE CHE DETESTA LE SCORCIATOIE

Nei giorni di festa lo chef padovano si diverte a fare un piatto che dedica ai nostri lettori: ricordo dei ritrovi con farina e mattarello

Giancarlo Saran

È un volto divenuto iconico per gli appassionati della buona cucina anche senza passare per i canali catodici. Massimiliano Alajmo è una storia a sé. «Non ho iniziato a spadellare perché ho visto un cuoco dentro ad uno schermo», ma perché osservava mamma Rita ai fornelli, la seguiva nella cucina del ristorante di famiglia «quasi fosse il suo personale parco giochi». Imprinting che lasciano il segno, abbinati ad un talento naturale, ma dal tocco particolare. «Massi è una persona serissima, senza mai prendersi troppo sul serio» come testimonia chi lo segue in diretta, ogni giorno, nella trincea culinaria «non va mai fuoristrada perché odia le scorciatoie».

Un curriculum che lo proietta tra le stelle appena smessi i calzoni corti. Dopo stage formativi presso i maestri che hanno integrato quanto appreso in casa, prende via via le redini de Le Calandre.

Chi scrive ha avuto la fortuna di vederlo quando mamma Rita lo accompagnava tra i tavoli per presentarlo agli avventori fidelizzati. «Nei prossimi mesi prenderà lui il comando ai fornelli». Confermata la prima stella a 22 anni gli viene riconosciuta la seconda, ma il Massi razzo vola di suo con talento e passione tanto che, nel 2002, ventottenne, si vede assegnata la terza stella gommata. Il più giovane di sempre. Dialogare con lui, quando compie il giro pastorale tra i tavoli, ma anche fuori onda, nei ritrovi tra gourmet curiosi, lascia sorpresi (e coinvolti) per lo straordinario mix tra passione e semplicità, profondità e capacità visionaria, sintesi delle mille antenne con cui l'occhio curioso scruta il mondo. Di lui hanno scritto di tutto e di più, ma a volte scorrendo le pagine della sua storia senza fermarsi sui particolari, quelli che fanno la differenza.

La percezione della cucina, dello stare a tavola, è molto cambiata in questi anni. Da privilegio riservato a pochi, alla visibilità mediatica estesa anche chi, magari, a certe tavole non arriva a sedersi. «Il cellulare, oramai, è posto a fianco delle posate e viene usato con la stessa frequenza di un cucchiaio o una forchetta», ma c'è ancora chi sa ascoltare i propri sensi, le emozioni che possono dare degli ingredienti, la loro valorizzazione al piatto, evocando storie tutte da scoprire.

Massimiliano Alajmo, tristellato de Le Calandre a Sarmeola di Rubano (Padova)

Nel tempo Raffaele, il fratello manager e stratega, e Massimiliano hanno moltiplicato la Calandrosofia declinandola in quattordici proposte, tra Venezia (Quadri e non solo), Cortina, Roncade, e due sedi estere, Parigi e Marrakech: «La storia del nostro paese è come quella di una spugna che ha assorbito il meglio di esperienze diverse. La nostra cucina vive di contaminazioni sedimentatesi nel corso del tempo».

Ma, e qui c'è il vero tocco "del cuore in pentola", gli Alajmo, nel 2004, grazie all'incontro con il dottor Stefano Bellon, hanno dato vita a "Il Gusto per la ricerca", una fondazione che, coinvolgendo i più rinomati interpreti della cucina italiana, in quasi vent'anni ha raccolto oltre due milioni di euro da destinare alla ricerca nel campo dell'assistenza pediatrica.

Intanto, per il pranzo di Natale, dedica ai lettori del "Gazzettino" (nel box qui accanto) i Tortellini di pasta al vino rosso con ripieno di fonduta di parmigiano affumicato e pepe in un brodo doppio di cappone.

LA PREPARAZIONE

IL PIATTO

Tortellini di pasta al vino rosso con ripieno di fonduta di parmigiano affumicato e pepe in brodo doppio di cappone

Vi sono piatti di Massimiliano Alajmo entrati nella storia, apparentemente irraggiungibili, non tanto per la tecnica, ma per lo straordinario mix di fantasia visionaria. Un esempio il Cappuccino di seppie al nero. La traslazione architettonica, dal piatto al bicchiere, di una ricetta patrimonio storico delle terre serenissime. Un'antologia di piatti e loro storie magnificamente raccontata nella sua prima creatura editoriale "In.gredienti", il titolo ispirato da riflessioni tra Massimiliano e uno dei suoi maestri formativi, Gianni Frasi.
Quello che sparigllia le carte è che, quando gli chiedete uno dei suoi piatti preferiti, è molto lapidario. Pane e olio, la semplicità assoluta. "Il pane lo spezzi con le mani, l'olio è sacralità pura", anche se il piatto del cuore è risotto con zafferano e polvere di liquirizia dedicato all'amore della sua vita, Mariapia, calabrese come uno degli ingredienti.
Una famiglia molto unita, nonostante i mille impegni di tutti loro (Erminio, una volta al mese, al Calandrino, realizza ancora il suo grande classico, la leggendaria tartare). «Per noi è fondamentale stare assieme accompagnati dal buon cibo. Genitori, figli e nipoti. A volte cucino io, a volte cucinano per me». Nei giorni di festa come quelli in arrivo Massi si diverte a fare un piatto che dedica ai nostri lettori. Tortellini di pasta al vino rosso con ripieno di fonduta di parmigiano affumicato e pepe in un brodo doppio di cappone. È un richiamo a quando le donne di casa si ritrovavano con farina e mattarello per la gioia di figli e nipoti. Qui c'è solo l'iniezione un po' birbante di rosso di Bacco per vivacizzare tutta la compagnia nel convivio festante.

UNO CHEF, UNA RICETTA

DA SUSEGANA A BARCELLONA FRA TALENTO E LA SEMPLICITÀ

Paolo Casagrande, tristellato in Spagna. A Natale condividerà un meelting pot di tradizioni diverse, catalane e trevigiane

Giancarlo Saran

L'antologia di talenti nostrani che hanno trovato il giusto merito al loro valore, frutto di passione e impegno conseguenti, non finisce mai di stupire. Un'antologia che va dalla scienza all'imprenditoria, come nell'arte e pure nel piacevole gastromondo. Questa è la testimonianza dell'assegnazione del prestigioso Radicchio d'Oro 2023 per l'Enogastronomia a Paolo Casagrande, tristellato in quel di Barcellona, nato a Susegana, tra le colline del prosecco nel 1979. Una storia esemplare, non tanto e solo per i prestigiosi traguardi raggiunti con pieno merito, ma quale esempio di come semplicità e talento possano fare la differenza. Fin da bambino lo muove galeotta la curiosità di andare a sbirciare cosa bolla in pentola di nonna Bruna o mamma Grazianella. Talentuoso e creativo a vari livelli, tanto è vero che si divertiva a disegnare le fantasie che gli passavano per la testa con tocco originale e pure divertente.

Con lo spirito di emulazione condivisa tra compagni che rincorrono i sogni dell'adolescenza pensa di diventare geometra, ma papà Lorenzo, che il ragazzo se l'era studiato bene, lo convince a scegliere altri percorsi. Inizia così la sua avventura tra forni e pignatte dell'alberghiero Beltrame a Vittorio Veneto. Le colline del prosecco gli vanno strette, c'è un mondo tutto da scoprire oltre l'orizzonte.

Inizia a Londra, certamente per imparare l'inglese, molto per trovare la strada che lo porti a realizzare i suoi sogni. «Bisogna sognare in grande, ma sempre rimanendo con i piedi per terra», uno dei mantra che lo accompagnerà sempre, anche quando arriva a Parigi. Qui incontra il primo dei suoi mentori, Alain Soliveres, bistellato del mitico Taillevent. Tre anni in cui sa farsi valere tanto che è lo stesso maestro a suggerirgli altri possibili percorsi, tra New York e l'emergente cucina spagnola. Nel 2003 avviene l'incontro con il basco Martin Barasategui, tra i maggiori pluristellati di sempre. Si intendono a occhi chiusi, da vent'anni. Un percorso esemplare.

Paolo Casagrande, trevigiano, ha ottenuto le Tre Stelle a Barcellona

Un anno dopo Barasategui affida un suo locale a Paolo in quel di Tenerife. Dopo cinque anni arriva la prima stella gommata. E' tempo di respirare in po' di aria casalinga, sulle rive del lago di Como, dove Casagrande è incaricato di avviare un prestigioso ristorante d'albergo. Dopo due anni il suo mentore basco lo contatta di nuovo. «Ho quel mio ristorante a Barcellona che merita una guida sicura per arrivare alle tre stelle. Sei tu la persona giusta». Dopo cinque anni la missione è compiuta. È il secondo italiano a potersi fregiare della tripla stella all'estero. L'altro è il bergamasco Umberto Bombana a Hong Kong. Mai, come negli ultimi anni, la cucina è diventata un fenomeno mediatico, alimentato spesso più da ricerca di visibilità che da sostanza, anche se «da fuori è difficile immaginare quanto lavoro ci sia dietro un piatto. Il successo, poi, è un lavoro d'equipe, come un'orchestra». Sono molti i ragazzi italiani che chiedono a Casagrande di poter fare degli stage nella capitale della Catalogna. «I nostri ragazzi, in genere, hanno una marcia in più. Non sono solo animati da passione e curiosità, ma hanno alle spalle un patrimonio unico di storie, prodotti e tradizioni» e, spesso, una nonna che ha dato il via ai loro sogni...

LA PREPARAZIONE

Tra gli aspetti originali della cucina di Paolo Casagrande vi è la proposta fusion di ingredienti e tradizioni. Ha saputo conciliare quelle basche di Barasategui con la cucina catalana di Barcellona, senza dimenticare le madeleine nazionali, non solo trevigiane. La sua dispensa pesca un po' a tutto stivale. Ecco allora il piemontese castelmagno come i capperi siciliani. Pasta, marchigiana o campana, e molto altro. Una bella storia quella che lo ha riportato al radicchio trevigiano.

«Tramite i normali canali commerciali era irraggiungibile, fino a che non ho scoperto l'azienda dei fratelli Franchetto a Santa Cristina di Quinto»". Ne è nato un rapporto a doppio binario. Gli uni garantiscono l'arrivo del prodotto freschissimo in cucina, il conterraneo in terra catalana è prezioso consulente per la preparazione dei radicchiosi prodotti diversi.

La cucina di casa non si dimentica mai, dalle trippe in brodo alla lingua salmistrata o il musetto con il cren. Per non parlare dei risotti, secondo stagione "nella carta del Lasarte un risotto è sempre presente".

Papà Lorenzo e mamma Grazianella andranno a trovare Paolo Casagrande e la sua famiglia per le feste natalizie.

Ecco il dolce che vorrà condividere con loro. Crema di riso con radicchio rosso e yogurt. È un melting pot di tradizioni diverse, catalane e trevigiane.

GLI INGREDIENTI

Il riso, cotto con la panna viene poi frullato e unito ad una crema di latte, zucchero e cioccolato bianco. Foglioline di radicchio rosso vengono glasate con aceto balsamico e condite con una vinaigrette (sale e olio) al tartufo. Il tutto poi decorato al piatto con piccole barrette di cioccolato bianco e pan di spagna.

UNO CHEF, UNA RICETTA

A CORTINA FRA L'AGNELLO E IL CAROSELLO DEI CIOCCOLATI

Graziano Prest, chef stellato originario dell'Alpago e patron del Tivoli, ripropone le tradizioni in chiave gourmet (con sorpresa)

Andrea Ciprian

Altro che cinepanettone, il Natale a Cortina è una cosa seria. Soprattutto se ci pensa Graziano Prest. Lo chef stellato Michelin, originario dell'Alpago e patron del Tivoli dal 2002, da sempre molto legato alle tradizioni venete e che soprattutto in questo periodo dell'anno ama riproporre in chiave gourmet sensazioni e ricette che riempiono l'album dei ricordi della sua infanzia. «Il Bellunese – racconta - era terra di emigranti. Anche i miei genitori e miei zii andarono a lavorare in Svizzera. Natale era il periodo in cui ci ritrovavamo tutti nel nostro paese, Puos d'Alpago. Era un momento di vera gioia e condivisione. Una festa autentica, sentita, vissuta con piacere e partecipazione dai grandi e dai bambini. C'era la voglia spontanea di celebrarla al meglio e per farlo arrivano in cucina gli ingredienti migliori: il gallo più grande, i conigli giusti, il panettone speciale sfornato nel panificio locale. La tavola era il centro di giornate intense e indimenticabili».

Tanto da diventare fonte di ispirazione per un'offerta raffinata e golosa che rievoca i ricordi con le reinterpretazioni di ricette senza tempo e immancabili sorprese. Queste ultime Prest non le rivela: le scopriranno i fortunati che hanno trovato posto per le prossime serate festive, sold out da settimane. Svela invece un paio di grandi classici, immancabili. Innanzitutto l'agnello d'Alpago, prelibatezza sempre più rara visto che gli allevatori faticano a contrastare le predazioni dei lupi. «È una carne eccezionale, orgoglio della mia terra – dice lo chef -. Purtroppo è diventato difficile reperirlo e questo è un motivo in più per utilizzare tutte le parti degli animali: lo si può fare perché vengono nutriti con un'alimentazione sana e perché si tratta di una materia prima pregiata. Per valorizzarlo a dovere abbiamo ideato la "variazione d'agnello d'Alpago" che serviamo in due portate. È composta da sette diverse preparazioni: si va dalle trippe e dal fegato alla veneziana con la cipolla, allo spiedino con la parte più tenera fino alle costolette fritte».

Graziano Prest, chef del Tivoli di Cortina, una stella Michelin (foto di Isabella Meres)

Un'altra golosità che per Prest è imprescindibile nel periodo natalizio è il cioccolato, così ha concepito il "Carosello di cioccolati", una gioia per il palato ma anche per gli occhi e per il buon umore, composta da 11 diverse dolci prelibatezze.

Nel definire quali sono i capisaldi del suo Natale, il cuoco alpagoto non ha dubbi. Innanzitutto la scelta delle migliori materie prime reperibili sul mercato, dalle carni al pesce, fino ad altre pregiate bontà come il tartufo bianco. E poi l'attenzione del personale di sala nel garantire, insieme alla precisione del servizio, un'atmosfera rilassata e conviviale. «I nostri clienti vengono da noi perché oltre a gratificarsi con i piaceri della tavola, vogliono concedersi un pranzo o una cena spensierati in compagnia. Nel periodo natalizio la maggior parte dei tavoli sono prenotati da famiglie che si ritrovano per celebrare insieme le feste. La nostra missione è quella di accoglierli con calore».

E l'ambientazione della sala intima e arredata in un piacevole stile montano "tutto legno" aiuta. Peccato che i 40 coperti siano sempre troppo pochi per le richieste. «Quello delle feste di fine anno è un periodo intenso ed euforico a Cortina. Ci spiace solo dover dire di no tanti».

LA PREPARAZIONE

Una ricetta insolita, semplice e golosa da eseguire a casa per stupire gli ospiti al pranzo di Natale? Graziano Prest non tentenna un secondo nel consigliare l'Uovo fritto in crosta di polenta. "Sono semplici gli ingredienti ed è tutto sommato semplice l'esecuzione. Il risultato è un piatto gradevolissimo che piace molto. È uno dei classici che periodicamente riproponiamo al Tivoli e che riscuote sempre grande successo", assicura lo chef stellato. Che poi aggiunge: "Caldeggio vivamente di provare a utilizzare per la ricetta uova biologiche di galline allevate sulle Dolomiti bellunesi, reperirle non è un problema e la loro qualità fa la differenza". Ingredienti: 4 uova bio delle Dolomiti bellunesi, 200 g di fonduta al formaggio di malga, 300 g di radicchio di Treviso, 30 g di farina 00, poco albume d'uovo sbattuto, 250 g di farina per polenta istantanea e olio di girasole per friggere.

PROCEDIMENTO

Cuocere le uova in camicia con acqua e aceto, quindi farle raffreddare. Passarle poi delicatamente nella farina 00, nell'albume e infine nella farina di mais. Ed eccoci alla parte più impegnativa (ma neanche troppo) che potrebbe richiedere il sacrificio di qualche ovetto per impratichirsi: si tratta di friggere con attenzione le uova precedentemente cotte in camicia per circa 40 secondi in olio caldo, in modo da renderne croccante la parte esterna mantenendo però il tuorlo morbido.

FINITURA

L'uovo fritto in crosta di polenta è così pronto e per completare l'impiattamento lo si può servire con del radicchio di Treviso saltato con aceto balsamico e della fonduta al formaggio di malga. Lo chef consiglia anche l'abbinamento con il vino e suggerisce il Riesling della Tenuta San Leonardo, fresco, sapido, profumato e molto godibile.

UNO CHEF, UNA RICETTA

LIONELLO CERA LA MAGIA DELLE FESTE FRA CASA E RISTORANTE

Due stelle Michelin all'Antica Osteria di Campagna Lupia, è arrivato dove voleva e sognava. Con piatti icone dell'alta cucina

Lionello Cera, chef e patron dell'Antica Osteria Cera di Campagna Lupia (Ve), foto Tobia Berti

Claudio De Min

Il lunedì, che sarebbe uno dei due giorni di riposo settimanale del ristorante, dirige le operazioni alla EDG di Santa Maria di Sala (Ve) dove cura da anni la ristorazione per la clientela top di Enzo De Gasperi. L'unico, vero, momento di svago e relax è la sera, a cena fuori, di solito in trattorie, ultimamente a Mestre, da Mariano, piatto preferito: Spaghetti alle vongole. A casa, invece, adora l'arrosto della sorella: «Nessuno lo fa più buono». Gusti semplici, insomma.

Poi, dal martedì al sabato, testa bassa e pedalare, da 30 anni: «Arrivo al ristorante alle sette del mattino e ci resto fino alle 16. Poi vado a casa, riposo un po', e dalle 19 si ricomincia. La vita di uno chef è questa, la gente magari non se ne rende conto, e nemmeno i ragazzi che cercano lavoro: quando arrivano per il colloquio sono sempre molto franco, spiego a cosa vanno incontro e avverto che da questo mestiere, se non hai la passione, il fuoco dentro, è meglio tenersi alla larga».

Lionello Cera ha 57 anni, guida con il fratello Daniele e la sorella Lorena la cucina dell'unico due stelle Michelin italiano di pesce, a Campagna Lupia (Ve), l'evoluzione della piccola osteria aperta da mamma Silvana (88 anni appena compiuti, ancora in cucina tutti i giorni ad asciugare le stoviglie «perché - dice - nessuno lo fa bene»), nel 1967, nella ex stalla del nonno. E proprio la mamma fu tra i più accaniti oppositori della svolta voluta dal figlio, da osteria a ristorante: «Per lei sbagliavo, non ci credeva. Il papà, invece, era dalla mia parte».

Carattere e determinazione, forza e coraggio da leone per affrontare ogni giorno le sfide del lavoro e della vita, talebano della materia prima, fanatico della precisione, irriducibile del dettaglio, Lionello è arrivato dove voleva e sognava. Piatti come la tavolozza a tutto crudo de I Colori del Mare o lo Spaghettino freddo con lucerna, mazzancolla, salsa di pistacchio di Bronte e acqua di capperi (fra l'altro nato da un errore, il sale finito per sbaglio nel pistacchio per un dessert che ha acceso la lampadina) solo per citarne un paio, sono icone dell'alta cucina italiana che valgono viaggi anche lunghi.

Lionello, a Natale si prende fiato? «Al contrario, infatti saremo aperti in due giorni che di solito dedichiamo al riposo, lunedì 25 per il pranzo e domenica 31 per il cenone. Poi, però, dopo le feste, ci fermiamo una settimana a gennaio. Il Natale è un periodo unico e già entrando al ristorante si percepisce l'atmosfera particolare. Ovviamente è anche un periodo molto impegnativo, quasi frenetico, sia nelle settimane precedenti, quando si pensano e si elaborano i menu dedicati, sia nei giorni delle feste veri e propri, la vigilia, il 25 dicembre, l'ultimo dell'anno. È da una vita che il giorno di Natale trascorro almeno un servizio lavorando ed è bello vedere clienti affezionati che ci scelgono per festeggiare con la famiglia. Ed è per noi e tutto lo staff un obbligo e un piacere fare il possibile affinché tutti vivano questo giorno in totale armonia e soddisfazione. A casa, invece, il sapore e il profumo della tavola del 25 è quello del bollito misto di carne con il cappone che faceva mia mamma. E i dolci delle feste, panettone, pandoro e torrone. Ma mi raccomando: pochi ma buoni».

LA PREPARAZIONE

INGREDIENTI

Per il succo di sarde per mantecare il risotto; scalogno, cipollotto, alloro, timo, vermouth bianco, vino bianco secco, sarde pulite senza testa e spina, prezzemolo, aglio.

PROCEDIMENTO

Cucinare le sarde al forno. Soffriggere scalogno e cipollotto in una casseruola con olio, alloro e timo. Bagnare con il vino e il vermouth e lasciare ridurre della metà. Aggiungere le sarde cotte al forno.

INGREDIENTI

Per il succo saor: Olio extravergine q.b., cipolle bianche, alloro, timo, aceto di chardonnay, zucchero, vino bianco secco, sarde, farina 00.

PROCEDIMENTO

Soffriggere la cipolla in una casseruola con olio, alloro e timo per 2 minuti, aggiungere lo zucchero, bagnare con vino e aceto caldi e lasciar cuocere a lento. Continuare la cottura finché non sarà quasi ristretto il liquido, raffreddare. Impanare i filetti di sarde con la farina e friggere. In una pirofila alternare strati di cipolla a sarde fritte. Frullare e passare al setaccio.

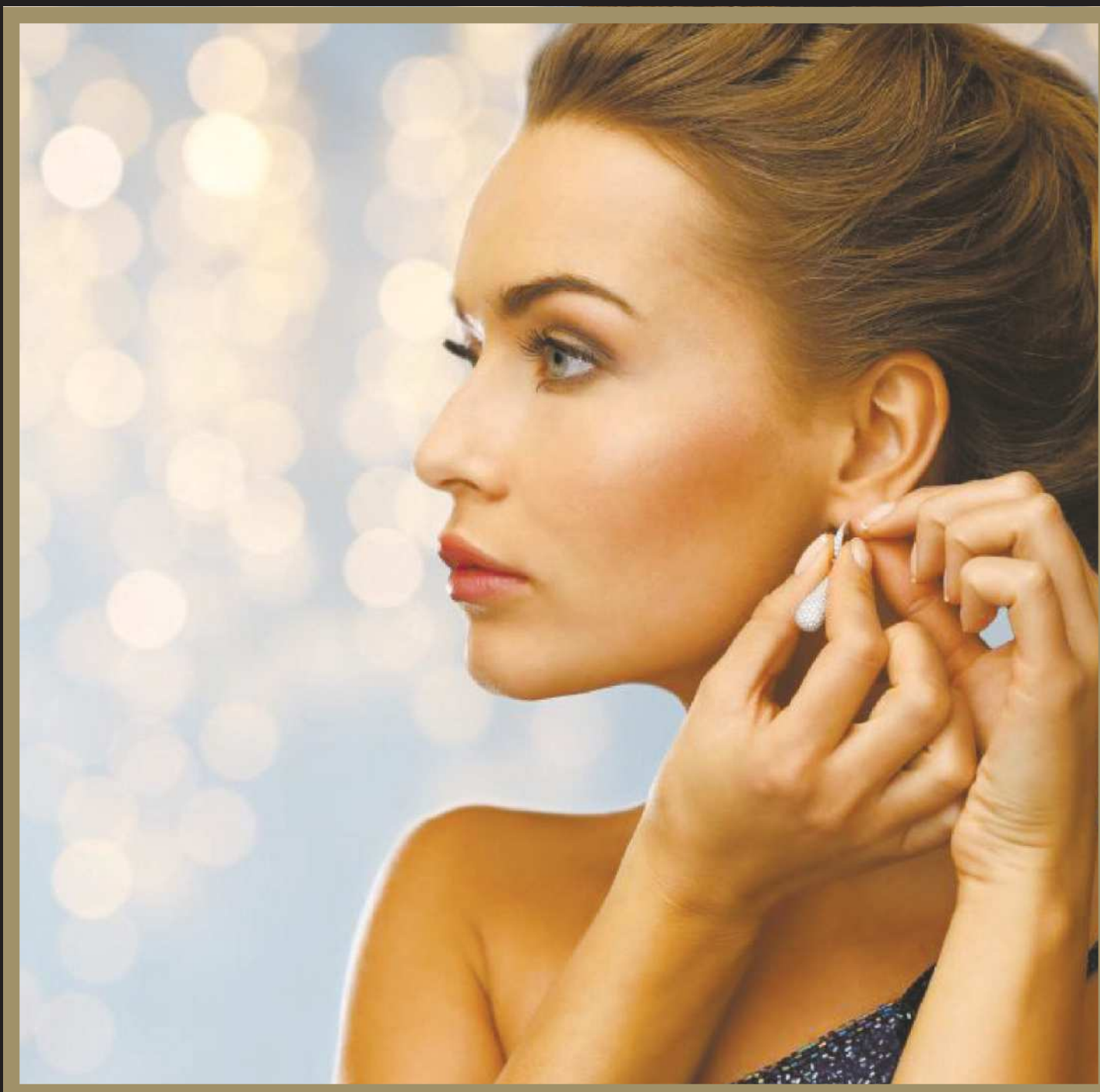
INGREDIENTI

Per il fumetto di sarde per la cottura: Sarde fresche, olio extra vergine di oliva prezzemolo con gambi, acqua iodata, ghiaccio, acqua di mare, vino bianco, erbe aromatiche

PROCEDIMENTO:

Levare le teste e pulire le sarde, metterle in acqua di mare, ghiaccio, erbette. Dal bollore lasciare bollire per 5 minuti. Mettere in un contenitore e lasciare maturare per 12 ore passare al setaccio.

RISOTTO

In una casseruola mettere un filo di olio evo , tostare il riso. Aggiungere il fumetto poco alla volta caldo, dopo 15 minuti aggiungere il succo di sarde per mantecare il risotto, poche gocce di succo limone e un filo di olio evo. Mettere il risotto nel piatto, finire con due cucchiai di succo saor e timo fresco.

LE RICETTE DELLA BUONA ACCOGLIENZA

IL BUSSOLÀ FORTE L'ALTERNATIVA AL PANETTONE VIENE DA MURANO

Dolce medioevale con ingredienti antichi: farina, melassa, frutta secca e candita, noce moscata, cannella, pepe bianco

Lo sanno anche i bambini: c'è il bussolà di Burano e il bussolà di Chioggia. Dolce e ricco di burro e uova il primo, salato e friabile il secondo, il "pan dei pescaori" (pane dei pescatori). Hanno in comune la forma rotonda e la proprietà di poter essere conservati a lungo durante i viaggi per mare. Il termine "bussolà" deriva, verosimilmente, da "imbossolare", arrotolare, per via della sua forma. Probabilmente, entrambi sono eredi, più o meno legittimi, del "frisopo", l'antico "pan biscotto" prodotto per rifornire la flotta e con il quale i marinai preparavano, sbriciolandolo in acqua con cipolla, aglio, olio e aceto, una zuppa, il "frisopìn". Si trattava di pane a "lunghissima conservazione". La ricetta era segreta e la produzione rigidamente controllata dalla 'Camera all'Armar', l'organo di supervisione sulla marina militare; preparazione e cottura erano curate da fornai tedeschi, esclusivamente nei trentadue forni speciali nella zona di San Martino, all'esterno dell'Arsenale. Tale era la durata di questo pane che, nel 1821, durante degli scavi archeologici a Creta – un tempo Candia – ne fu ritrovato non solo in buono stato, ma addirittura ancora commestibile e risalente al 1669, anno dell'assedio dell'isola da parte dei Turchi.

Tornando tra le isole lagunari, si va a Murano, l'isola del vetro, del "bisato sull'ara" (cotto sulla pietra delle fornaci) e del bussolà forte. Un dolce, decisamente più elaborato, che viene soprattutto preparato in questo periodo, un'alternativa molto lagunare e decisamente tipica al panettone e al pandoro in occasione delle feste, a cominciare da quella di San Nicolò (6 dicembre), patrono di Murano e, appunto, del Natale. Anche in questo caso ritroviamo la tipica forma circolare, ma, soprattutto, un forte legame con la tradizione marinara di Venezia. Dolce di origine medioevale, è fatto con ingredienti antichi: farina, melassa, frutta secca e candita, con una forte presenza di spezie: noce moscata, cannella, pepe bianco.

E parlando di spezie, non si può certo dimenticare che la fortuna di Venezia, tra il IX ed il XV secolo, fu costruita attorno al monopolio delle spezie nel commercio europeo. Ottenuto attraverso un'organizzazione estremamente attenta ed efficiente che proteggeva i suoi mercanti attraverso le cosiddette "mude", convogli armati che, partendo da Venezia, arrivavano negli scali dei vari porti dell'Oriente e del nord Africa.

Lì incontravano altri mercanti che portavano le spezie dall'estremo Oriente e le acquistavano a prezzo contenuto. Le spezie, a bordo, pesavano poco ed erano molto preziose, perché l'utilizzo era immenso. Una volta arrivate al mercato di Rialto, pagavano il dazio e venivano rivendute in tutto il resto d'Europa ad altissimo prezzo. Per dare un'idea del volume d'affari, si parla di circa 5000 tonnellate di merce l'anno.

In loco, oltre che in cucina, venivano utilizzate, tra l'altro, per la produzione della "triaca", un antico e diffuso medicamento a base costituito da decine di ingredienti ingredienti (il principale dei quali era la carne di vipera) al quale si attribuivano poteri straordinari nella cura di moltissime malattie e come antidoto contro il morso dei serpenti. Famosi in tutta Europa, erano poi i cosiddetti "sacchetti veneziani", preparati in vari tipi: uno con spezie forti che si usavano per la carne, uno con spezie dolci e fini per il pesce ed una miscela universale, buona per tutti i gusti e gli usi.

(a cura dell'Associazione dei Ristoranti della Buona Accoglienza di Venezia)

Lo staff dell'Osteria "da Rioba" di Venezia e il Bussolà Forte di Murano

LA PREPARAZIONE

Il bussolà forte ha, ovviamente, una ricetta base ma, è uno di quei dolci di cui ogni famiglia e ogni pasticceria o forno, in particolare a Murano, custodisce la propria versione, con piccoli segreti gelosamente tramandati. Tomaso Medici, che assieme alla madre Eloisa, gestisce l'Osteria Da Rioba in Fondamenta della Misericordia a Cannaregio, propone qui la sua versione.

INGREDIENTI

450 gr di farina, 2 uova, 160gr di zucchero, 200 gr di cioccolato fondente 70%, 30 gr di cacao amaro, 1 hg di mandorle, 1 hg di cedrini, 50 gr di pinoli, 50 gr di noci, cumino, 4 cucchiai di melassa non raffinata, un pizzico di pepe, sale q.b., 2 cucchiai d'olio extra vergine di oliva, ¼ di bicchiere di malvasia, un bicchierino di rum morbido. A piacere si possono aggiungere all'impasto altre spezie quali il pepe bianco, la noce moscata, la cannella.

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti partendo dalle uova mescolandole con lo zucchero, aggiungere setacciando la farina fino ad ottenere un composto ben omogeneo, quindi unire il cacao, il cumino, il sale, l'olio, il vino ed il bicchierino di rum. Per ultima incorporare la melassa, amalgamando il tutto energicamente. A questo punto, aggiungere il cioccolato a pezzettini, mischiandolo all'impasto assieme ad una parte dei pinoli, delle mandorle, delle noci e dei cedrini. Disporre, infine, l'impasto in una forma da ciambella imburrata. Inserire nel forno ventilato preriscaldato a 180° e cuocere per circa 35 minuti.

Sfornare e decorare con i pinoli, le mandorle e i cedrini tenuti da parte. Il dolce si conserverà a lungo senza necessità di essere posto in frigorifero.

Maria Pia Viaro e Massimo Vallotto. Sotto, una bottiglia di Ecelo I

IL VINO BIANCO

CA' ROMAN CREA UN EXTRA BRUT SOSTENIBILE CON UVE PIWI

Affinamento di 14 mesi per questo frutto di vitigno Souvigner Gris in purezza, segno che l'agricoltura biologica sta facendo passi da gigante anche in Italia

Cristiana Sparvoli

Se per il cenone di Natale il menu propone il tradizionale cappone ripieno, oppure la tacchinella farcita di marroni e spezie, nei calici può scorrere un vino bianco secco "insolito", dalla leggera sfumatura ramata (anche l'occhio vuole la sua parte), avvolgente, dalle dolci note agrumate. Viene prodotto con una varietà d'uva molto rara (per ora), la Souvignier Gris, ovvero un vitigno bianco molto resistente ai funghi (Piwi), la cui età anagrafica è molto giovane, rispetto ai più noti "cugini" internazionali.

Creato in Germania nel 1983 dall'Istituto di ricerca di Friburgo, è il risultato dell'incrocio tra Seyval blanc e Zähringer, ma originariamente si pensava fosse figlio di un incrocio tra Cabernet Sauvignon e Bronner. Nella Stiria meridionale, in cui ha trovato la sua più ampia coltivazione, con il Souvignier Gris si producono vini dal grande potenziale d'invecchiamento. In terra veneta, invece, l'azienda vinicola vicentina Ca' da Roman, che ha sposato la filosofia dell'agricoltura rigenerativa (per non sconvolgere il rapporto tra uomo a natura), dall'eroico "Piwi" che viene dal nord fa nascere il suo primo spumante metodo classico.

Un'inconsueta "bollicina" extra brut, per le feste più spumeggianti dell'anno, a cui è stato data un'etichetta blasonata: Ecelo I, dal nome del capostipite della dinastia degli Ezzelini. Maria Pia Viaro e Massimo Vallotto, fondatori dell'azienda, si sono ispirati alla storia di Romano d'Ezzelino (Vicenza), ai piedi del Monte Grappa. I primi terreni sono stati acquisti nel 2015, insieme alla storica Villa Apollonio. L'obiettivo dei due imprenditori è quello di coltivare vigneti e produrre vini d'eccellenza rispettando la sostenibilità ambientale. Una scelta che ha richiesto un lavoro complesso di conversione e l'attento controllo della filiera.

Oggi Ca' da Roman è un'azienda a certificazione biologica, in cui sono stati messi a dimora vitigni resistenti a chimica zero. Così la cantina vicentina si candida a diventare una delle più importanti realtà europee per la produzione di vini da uve Piwi. Ad un'altitudine di 140 mt sul livello del mare, in un microclima ideale per la viticoltura, in sei ettari di terreno sono state piantate le varietà Souvigner Gris, Johanniter, Bronner, Regent e Cabernet Eidos, da cui viene tratta una produzione di 30 mila bottiglie all'anno. Oltre alle alture viticole, Maria Pia e Massimo valorizzano anche la storia di Villa Apollonio (XVI secolo), ristrutturata attentamente per ospitare un bistrot e un ristorante, affidati allo chef stellato Alessio Longhini. All'inizio del 2024 è prevista l'apertura del Boutique Hotel, con annessa Spa wellness e fitness.

Una nuova impresa a cui brindare con Ecelo I, il "primogenito" di Ca' da Roman nel settore spumantistico, vendemmia 2020, messo a punto dal winemaker Nicola Biasi. L'extra brut è il risultato di un affinamento di 24 mesi sui lieviti da uve Souvignier Gris in purezza, per poi "caricarsi" con la fermentazione e l'affinamento in acciaio, prima di essere imbottigliato per la presa di spuma. La singolare personalità dell'Ecelo I Igt Bianco Veneto deriva dal luogo in cui nascono le uve da agricoltura biologica: terreno franco-argilloso, carico di minerali e nutrienti, impianto a guyot, quattro anni l'età media delle viti. Il primo colpo d'occhio cade sul perlage intenso e persistente, avvolto nelle nuances dorate del calice. Al naso le prime sensazioni che rilascia l'extra brut Ca' da Roman sono legate al frutto e agli agrumi (zeste di limone e cedro), per passare al "secondo tempo" della nota tostata o crosta di pane, caratteristica dell'affinamento sui lieviti, da cui poi emerge lo spessore minerale. La contenuta percentuale alcolica (11,60 % vol) e il bassissimo residuo zuccherino (2g/litro) sostengono l'abbinamento versatile congeniale ad uno spumante extra brut metodo classico: l'aperitivo, gli antipasti e primi piatti di mare, le carni bianche. Azzardando anche una fumante "sopa coada" con brodo di cappone.

IL VINO ROSSO

GEMOLA, UN ROSSO DA DIECI E LODE PER IL PRANZO DELLA TRADIZIONE

Nata nel 1980 da un'intuizione di Lucio Gomiero, Vignalta è una delle realtà più interessanti dei Colli Euganei, nella suggestiva cantina di Arquà Petrarca

I soci dell'azienda Vignalta e sotto la bottiglia di Gemola

Elena Peruzzo

Nel 1980 Lucio Gomiero, uomo visionario dal grande intuito, scelse di dare vita al suo sogno piantando 3 ettari di vigneto a Castelnuovo, da cui produsse la prima vendemmia commerciale nel 1986. Così nacque Vignalta, una delle realtà enologiche più interessanti dei Colli Euganei (e non solo). Nel tempo l'azienda si è ingrandita; nella compagine sociale sono entrate le famiglie Guzzo e Salvagnin, noti imprenditori agricoli padovani, e dal 1994 Vignalta vinifica le uve, prodotte esclusivamente nei propri vigneti, nella moderna e suggestiva cantina di Arquà Petrarca. La cantina, oltre a essere funzionale e innovativa, è interamente scavata nella roccia: questo permette di mantenere temperatura e umidità costanti creando le condizioni perfette per l'affinamento dei vini in botti di rovere.

Ambasciatore della padovanità nel mondo, Vignalta esporta un terzo della produzione: i mercati più importanti sono l'Europa, in modo particolare la Germania, l'America, soprattutto in Canada e Stati Uniti, l'Asia con in prima fila Giappone e Malesia.

La forza di Vignalta è aver saputo valorizzare le peculiari caratteristiche dei diversi appezzamenti che formano l'azienda, scegliendo per ciascuno specifiche varietà di vite creando, in questo modo, le condizioni perfette perché le vigne possano esprimersi al meglio. I Colli Euganei, infatti, sono di origine vulcanica e, oltre a presentare microclimi diversi a distanza di pochissime centinaia di metri, racchiudono terreni estremamente differenti, alcuni caratterizzati dalla disgregazione della roccia lavica, in cui la terra è ricoperta da una folta vegetazione, e altre di origine calcarea, dove è brulla e ricca di marne.

L'attenta gestione della vigna e la vinificazione con tecniche enologiche mirate al mantenimento dell'integrità di profumi e sapori racchiusi nel grappolo d'uva, permettono a Vignalta di produrre vini armoniosi ed eleganti, in una parola emozionanti.

Dedizione e passione, perseveranza e rispetto del territorio, hanno permesso a Vignalta di ottenere molti riconoscimenti, in Italia e all'estero. Tra questi, l'ultimo, in ordine cronologico è il Tre Bicchieri Gambero Rosso 2024 assegnato al Gemola 2017, riconoscimento a cui questo vino non è nuovo (infatti è la decima volta che gli viene attribuito).

Di colore rosso rubino intenso con sfumature granate, il Gemola, che prende il nome dal colle di Baone su cui sorge anche Villa Beatrice d'Este, è uno dei vini maggiormente apprezzati e richiesti dal mercato italiano ed estero. Prodotto con le uve dei vigneti coltivati su terreno di disgregazione vulcanica con esposizione a sud-est, è un taglio bordolese con 70% di uve Merlot e 30% uve Cabernet Franc. La fermentazione è a temperatura controllata e l'affinamento dura da 2 a 3 anni in tonneaux di rovere francese. Ha una gradazione alcolica pari a 14,5%. La produzione è di circa ventimila bottiglie all'anno.

Il Gemola al naso presenta un bouquet intenso ed elegante: percepiamo sentori di ciliegia matura, rosa e confettura di more, ribes, lamponi e fragoline di bosco, accanto a note speziate di tabacco, cacao, ginepro e pepe bianco, oltre a un'interessante punta balsamica. In bocca il Gemola è strutturato, equilibrato, presenta un tannino setoso e ha una interessante componente sapida. È un vino lungo (o come dicono quelli bravi "ti porta a casa") con note di chiusura fruttate e tostate. Il Gemola si sposa molto bene con le carni rosse a lunga cottura: sulla tavola del Natale può accompagnare il carrè di manzo al forno e la Chateaubriand con verdure. Se, invece, si preferisce un Natale dal menù alternativo, il Gemola è il vino perfetto da abbinare a un carrè di cervo o di daino.

Nel 1988, Lucio Gomiero, decise di intraprendere anche un'altra avventura: produrre radicchio di Treviso negli Stati Uniti, ma questa è un'altra storia (che vi racconteremo in un'altra occasione).

I PRODOTTI

WHISKY DEL NORDEST GRAPPE, GIN, AMARI METTI UNA BOTTIGLIA SOTTO L'ALBERO

Regalare un distillato a Natale è sempre una soluzione ideale. Se non altro perché, il Natale successivo, se ne può regalare un altro. E oggi non c'è che l'imbarazzo della scelta...

Maurizio Maestrelli

È ormai scattata la corsa al regalo di Natale. I più previdenti magari avranno già nascosto qualche pacchetto in casa, ma la maggior parte farà come tutti gli anni ovvero un'accelerazione frenetica nell'ultima settimana, un abuso quotidiano di code, in auto e alla cassa, e uno stato d'ansia che cresce. Certo, la crisi economica e qualche, leggero, cambiamento nello stile di vita da consumatore seriale potrebbe avere qualche beneficio ma il Natale arriva una volta l'anno ed è sostanzialmente impossibile evitare la questione regali. Regali che, qualche volta tendono pure a ripetersi, soprattutto tra familiari e che, durando degli anni, si accumulano l'uno sull'altro, intasando cassetti dell'armadio e comprimendosi all'interno dei ripostigli.

Ma, a tutto questo, c'è una soluzione. Ovvero regalare beni fruibili, piaceri masticabili, liquidi da sorseggio e deglutizione. Possibilmente buoni, così per il Natale successivo la bottiglia vuota sarà scomparsa da mesi e il gioco si potrà ripetere senza temere sguardi annoiati e sorrisi di circostanza. In un loop perenne.

In un Nordest area storicamente vocata per il distillato italiano per antonomasia, e pure per tutela legislativa, ovvero la grappa, pare fin troppo facile metterla al primo posto tra le possibili scelte. Difficile, se non impossibile semmai, è fare qualche nome specifico senza fare torti ad altri.

Piuttosto è bene sottolineare che regalare grappa non lo si fa solo per spirito "patrio" ma perché i distillatori hanno fatto passi da gigante nell'ultimo trentennio dal punto di vista della qualità e oggi le migliori grappe non hanno nulla da invidiare ai più nobili distillati come cognac, whisky, armagnac e calvados. Tuttavia, proprio a proposito di whisky non c'è bisogno di andare in Scozia per incontrarlo. Se la vicentina Distillerie Poli ha lanciato lo scorso anno il suo Segretario di Stato, whisky maturato in botti ex Amarone, ora è il turno di due aziende trentine a tentare la strada dei distillati di malto.

La prima è Villa de Varda (in Trentino) che ha recentemente messo in vendita non una ma ben quattro referenze diverse, tra cui un primo whisky di segale made in Italy, e la seconda è l'altoatesina Roner che propone, in collaborazione con lo storico birrificio Forst, un whisky battezzato come Ter Lignum che ha la particolarità di maturare in botti realizzate appunto con tre legni diversi: il classico rovere, il ciliegio e soprattutto il larice, uno degli alberi tipici delle Dolomiti.

Sopra il gin Ballor, marchio piemontese rivitalizzato dalla padovana Bonollo. A fianco un whisky dello storico birrificio Forst, maturato in botti realizzate con tre legni diversi

Certo, non è obbligatorio regalare whisky o grappa, sebbene queste siano le bottiglie che svolgono anche ruolo da status symbol nell'immaginario collettivo, un regalo maggiormente di tendenza e minore impatto economico sulle proprie tasche è rappresentato dal gin, dagli amari o dai vermouth. Si va dall'ultimo nato sempre in casa Distillerie Poli come il Marconi 44, al gin Camomilla del friulano Fred Jerbis, dal veneziano gin dei Sospiri al gin Ballor, marchio piemontese rivitalizzato però dalla padovana Bonollo. Bonollo che con Ballor ha lanciato anche un amaro, il Ballor 100, di grande intensità e complessità aromatica.

E, sempre restando nel campo degli amari, partecipi con il gin di una nuova età dell'oro del bere di qualità, merita una sottolineatura anche l'amaro biologico Pratum della trevigiana Bonaventura Maschio dal colore dorato e dalle fresche note balsamiche. Sono tutti prodotti di qualità ineccepibile, dalle bottiglie eleganti e d'immagine adatta a fare bella figura, dal prezzo abbordabile per tutte le tasche così come anche il vermouth di casa Ferro Beverage: si chiama Il Nostro ed è presentato specificatamente per la realizzazione di cocktail.

Ecco ci siamo, i cocktail. Il Natale 2023 ne prevede la realizzazione casalinga. È il nuovo "gioco di società" che si sta diffondendo nelle case degli italiani: rilassa più della tombola e diverte più della imperdibile e immancabile, ma un po' trita e ritrita ammettiamolo, "Una poltrona per due". Bastano un paio di bottiglie regalate per l'occasione, qualche tonica magari pescata nel ricco catalogo, sempre per giocare in casa, di Bevande Futuriste e il gioco è fatto.

I REGALI GOLOSI

NATALE DI GUSTO LE INSOLITE BOX DI CASA NOSTRA

Un altro Natale è alle porte, con la sua eterna magia. Scelta dei regali compresa, fra rito e incombenza, piacere e stress. In atto da tempo, e in crescita, la tendenza a mettere sotto l'albero prodotti alimentari è un piacere anche per chi li fa, cercarli è un divertimento e regalare cose buone aumenta di parecchio le probabilità di non deludere (e azzera quella, altissima, di sbagliare taglia). E dal momento che Veneto e Friuli Venezia Giulia sono un'autentica miniera di cose buone, cerchiamoli sotto casa, i regali.

Partendo magari da Cibiana di Sotto, in Cadore, il paese dei murales, e da un box con i prodotti de Le Riede, l'azienda agricola di Luciana Furlanis, veneziana di Concordia, cibianese acquisita, laureata in scienze ambientali, che qui è stata anche sindaco e al momento si divide fra l'impiego alla casa di riposo di Pieve di Cadore come coordinatrice assistenziale e quello di agricoltrice. Sul sito dell'azienda (e della bottega, proprio nel cuore del paese: www.leriede.com) trovate confetture (di ribes nero, fragole e rabarbaro e perfino allo strudel), boccioli di tarassaco sott'olio, fagioli in saor, origano montano di Cibiana e Chutney di cipolla e mele. E ancora aceto di ribes nero e sciroppo di fiori di sambuco. Qualità, territorio, basso profilo e grandi prestazioni.

Scendendo in pianura e verso il mare ecco, ad Eraclea, La Fagiana, il cui riso artigianale veneziano (prodotto dal 1960) si è imposto da anni all'attenzione come uno fra i migliori in circolazione, grazie anche a pratiche agricole indirizzate a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità del prodotto, con una tecnica che evita di allagare le risaie. Il riso è il Carnaroli in tre versioni, ma la box (per chi volesse andarci di persona lo spaccio aziendale è a Torre di Fine) può essere integrata da birra, vino e succhi di frutta.

A Bassano del Grappa, l'offerta di Premiata Fabbrica, una delle pizzerie più "calde" del momento, è originalissima: la scatola regalo (da ordinare attraverso il sito www.premiatafabbrica-pizza.it) contiene dentifricio e candele, taralli e sbrisolona, diffusori di profumo e crema per le mani, tiramisù e schei de bassan (biscotti) tutti rigorosamente alla grappa. Mentre a Cison di Valmarino, sulle colline del Prosecco, Enrico e Federica de La Muda (la più antica osteria del Veneto, arrampicata sul Passo San Boldo), propongono un mini cesto con i prodotti del Mudaro: Miele di fiori di Sant'Antonio Tortal, Sale aromatizzato alle erbe e il Burro lenitivo con cera d'api e calendula.

C.D.M.

Nella foto in alto Luciana Furlanis, dell'azienda Le Riede di Cibiana di Sotto (Belluno), con i suoi prodotti

ARMONIE STAJNBECH PINOT NERO ED EVO' FINO AL 150 LISON

Coltiviamo Armonie è il motto di Stajnbech di Pramaggiore (Ve) e a maggior ragione le armonie servono sulle tavole delle feste con il Pinot Nero e l'Evò Sauvignon, già Medaglia d'Oro al Concours Mondial de Bruxelles e 91 punti The Wine Advocate Robert Parker. Senza dimenticare il 150 Lison Classico DOCG fresco di Premio Fero come miglior vino bianco regionale da parte della Guida Vinetia 2024 e Premio Ristoratori come migliore in assoluto tra 21 finalisti.

ECCO IL CHEESE BOX MUSICA PER PALATO DA CARPENEDO

Si chiama Festival Cheese Box ed è musica per il palato, unita all'eccellenza e alla maestria della storica Casearia Carpenedo di Camalò (Tv), il tutto racchiuso in uno scrigno goloso in legno. Una box speciale con una selezione di formaggi iconici, dai mitici Blu 61 e Blugins, fino al Vento d'Estate, al Conciato al pepe e al Briscola al Raboso, per preparare fino a 10 piatti degustazione composti da 5 formaggi ciascuno. Al prezzo di 49 euro acquistabile su www.casoinonline.it.

SCALDAFERRO, TORRONE ZAFFERANO O AL MIELE DI LIMONE

Alcuni anni fa l'azienda Scaldaferro aveva stupito con il torrone al miele aromatizzato alla rosa damascena e quello al miele di barena della laguna veneta. Quest'anno la Limited edition si arricchisce di due nuove specialità esclusive. Entrano in scena il Torrone allo zafferano e quello al miele di limone con scorze di limone candite che il patron, Pietro Scaldaferro, a Dolo (Ve), abbina a latticini, formaggi e vini liquorosi.

SALSE GOURMET IL MIX GOLOSO DI LAZZARIS

Un irresistibile mix di dolce e piccante nelle salse gourmet di Lazzaris di Conegliano, famosa da sempre per mostarda e cotognata. Salse che cercano il perfetto equilibrio fra acidità, dolcezza e piccantezza, innovative e con materie prime provenienti solo da coltivazioni biologiche. Tre le opzioni: la salsa di arance con senape e peperoncino bio, quella alle ciliegie e zenzero e infine quella ai fichi e senape. Perfette in abbinamento a carne, formaggi e prosciutto crudo (www.lazzaris.it), e da mettere sotto l'albero. Anche il vostro.

PROSECCO SOLIDALE CON LE CAPPELLIERE DI FOLLADOR 1769

Si aggiunge alla lista dei traguardi più significativi dell'azienda "Follador Prosecco dal 1769" di Farra di Soligo (Tv), il decimo anniversario della collaborazione con Fondazione Vialli e Mauro, per la ricerca sulla SLA e la prevenzione e cura del cancro. Parte del ricavato delle vendite delle Cappelliere regalo assortite, con una scelta fra i 5 DOCG di Follador Prosecco, oltre ad una percentuale dei ricavi dello shop online (www.folladorprosecco.com), saranno destinate alla Fondazione stessa.

REGALARE PANE? CI PENSANO DAMIANO E GIULIA

Una pagnotta sotto l'albero? Magari non il solito pane. "Anticamente" di Damiano Visentin è un nome consolidato, "Tocio" di Giulia Busato è appena salpato a Noale (Ve). Fra le creazioni di Giulia segnaliamo "Cacao Meravigliao" al cioccolato fondente monorigine e nocciole (www.tocio.it). Invece su app.anticamente.com si possono ordinare varie "bag" e "box" natalizie con i prodotti agricoli del progetto, in collaborazione con il panificio Cattelan di Noventa di Piave (Ve).